О. Панфилова

1000 лучших рецептов мусульманской кухни

рипол классик

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Ольга Николаевна Панфилова 1000 лучших рецептов
- Новый год по хиджре
- Салаты и закуски
- Первые блюда
- Вторые блюда
-
- Выпечка
- Десерты
-
- Напитки
- Ашура
- Салаты и закуски
- Первые блюда
- Вторые блюда
-
- Выпечка
- Десерты
- Напитки
- Навруз
- Салаты и закуски
-
- Первые блюда
- Вторые блюда
- Выпечка
-
- Десерты
- Напитки
- Лейлят Мавлид
- Салаты и закуски
- Первые блюда
-
- Вторые блюда
- Выпечка
- Десерты
- Напитки
-
- Мирадж
- Салаты и закуски
- Первые блюда
- Вторые блюда

-
- Выпечка
- Десерты
- Напитки
- Лейлят аль-Бараат
- Салаты и закуски
-
- Первые блюда
- Вторые блюда
- Выпечка
-
- Десерты
- Напитки
- Рамадан
- Салаты и закуски
- Первые блюда
- Вторые блюда
-
- Выпечка
- Десерты
- Напитки
- Лейлят аль-Кадр
- Салаты и закуски
- Первые блюда
-
- Вторые блюда
- Выпечка
- Десерты
-
- Напитки
- Ураза-байрам
- Салаты и закуски
- Первые блюда
-
- Вторые блюда
- Выпечка
- Десерты
-
- Напитки
- Курбан-байрам
- Салаты и закуски
- Первые блюда
-
- Вторые блюда
-

- Выпечка
- Десерты
- Напитки
-

Ольга Николаевна Панфилова 1000 лучших рецептов

Новый год по хиджре

Салаты и закуски

Салат «Сфакский»
300 г кислых яблок
200 г огурцов
200 г помидоров
100 г репчатого лука
100 г болгарского перца
3–5 веточек петрушки
3–5 веточек кинзы
3 ст. л. оливкового масла
сок 1/2 лимона
1/4 ч. л. молотой сухой мяты
соль по вкусу
Способ приготовления

Очищенные яблоки, огурцы, помидоры, перец и лук мелко нарезать, посолить, перемешать, полить соком лимона, заправить оливковым маслом. Подать к столу, посыпав мятой и украсив веточками петрушки и кинзы.

Салат из огурцов со сливками
100 г взбитых сливок
5–6 огурцов
1/2 пучка зелени петрушки
1/2 пучка зелени кинзы
соль по вкусу
Способ приготовления

Огурцы очистить от кожуры, нарезать тонкими кружочками, посолить и оставить на 15 минут. Затем промыть холодной водой, положить в салатницу, заправить взбитыми сливками и поставить в прохладное место на 1,5 часа. Подать к столу, украсив зеленью кинзы и петрушки.

Апельсиновый салат
5 очищенных апельсинов
5 ст. л. растительного масла
2 пучка листового салата
1 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. апельсинового сока
1 ст. л. сахарной пудры
1/2 ч. л. черного молотого перца
зерна граната для украшения
Способ приготовления

Листья салата уложить в салатницу. Апельсины разделить на маленькие дольки, положить на листья салата и сбрызнуть 1 ч. л.

лимонного сока. В отдельной посуде смешать лимонный и апельсиновый соки, сахарную пудру, черный молотый перец и растительное масло. Заправить салат приготовленной смесью и украсить зернами граната. Подать к столу охлажденным.

Лимонный салат

2 очищенных лимона
2 ст. л. оливкового масла
1 пучок зелени петрушки
1/4 ч. л. тмина
1/4 ч. л. черного молотого перца
1/4 ч. л. молотого красного перца
соль по вкусу
зерна граната для украшения

Способ приготовления

Лимоны положить в подсоленную воду на 10–15 минут, затем выжать из них сок и мелко нарезать мякоть. Смешать мелко нарезанную зелень петрушки, перец, тмин, оливковое масло, сок и мякоть лимона, соль. Украсить зернами граната. Подать к столу сразу после приготовления.

Салат «Орзу»

100 г редьки
100 г редиса
100 г зерен граната
2 яблока
1 луковица
1 ст. л. сметаны
1 пучок зелени базилика
1/2 пучка зелени кинзы
соль по вкусу

Способ приготовления

Редьку, редис и яблоки нарезать кубиками, смешать с кольцами репчатого лука, зернами граната, посолить, перемешать, уложить горкой в салатницу, заправить сметаной и украсить веточками базилика и кинзы.

Салат «Фарогат»

200 г отварной баранины
100 г редьки
100 г консервированного зеленого
горошка
100 г майонеза
2 помидора
1 ч. л. столового уксуса
1/2 пучка зелени петрушки
1/2 пучка зеленого лука

соль по вкусу

Способ приготовления

Редьку нарезать кубиками и посолить. Мясо нарезать соломкой, перемешать с редькой и зеленым горошком.

Готовую массу уложить в салатницу, полить уксусом, заправить майонезом, украсить веточками петрушки, мелко нарубленным зеленым луком и фигурно нарезанными помидорами.

Миндальная закуска

300 г ядер миндаля

100 мл растительного масла

1 ч. л. лимонного сока

1/4 ч. л. черного молотого перца

1/4 ч. л. красного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Миндаль положить в кипящую воду и варить 15 минут, после чего промыть ядра холодной водой, снять с них кожицу и обсушить на салфетке. Опустить миндаль в кипящее растительное масло и обжарить до образования румяной корочки.

Готовые ядра выложить на блюдо, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

Салат «Шерги»

150 г редиса

10 зеленых маслин

10 черных маслин

2 лимона

1,5 ст. л. растительного масла

1 болгарский перец

1 огурец

1 апельсин

1 пучок зелени петрушки

1 пучок листового салата

корица на кончике ножа

соль по вкусу

Способ приготовления

Листья салата посолить, сбрызнуть растительным маслом и положить на блюдо. Лимоны нарезать небольшими дольками, очистить от кожуры. Лук, редис, огурец и болгарский перец мелко нарезать, перемешать с лимонными дольками и выложить на листья салата. Салат заправить растительным маслом и украсить маслинами. Апельсин разрезать на крупные дольки, посыпать корицей и положить по краям блюда.

Зеленый салат

300 г зеленого салата
3 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. столового уксуса
1/4 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Листья салата нарезать поперек полосками шириной 2 см, полить смесью оливкового масла и уксуса, посолить, поперчить, перемешать и подать к столу.

Овощной салат
10 черных маслин
10 зеленых маслин
4 помидора
2 болгарских перца
2 сваренных вкрутую яйца
2 ст. л. смеси лимонного сока
и растительного масла
1 огурец
1 луковица
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Помидоры, перец, огурец и лук очистить от кожуры, нарезать, посолить, поперчить, заправить смесью растительного масла и лимонного сока и перемешать. Украсить салат половинками яиц и маслинами.

Капоната
300 г баклажанов
300 г помидоров
200 г кабачков
10 зеленых маслин
5–6 ст. л. оливкового масла
1 пучок петрушки
соль по вкусу
Способ приготовления

Баклажаны, кабачки и помидоры очистить, нарезать ломтиками, посолить, полить оливковым маслом и тушить в течение 30 минут. Затем добавить очищенные от косточек маслины, перемешать, тушить в течение 2 минут, после чего охладить.

Подать к столу, украсив веточками петрушки.

Картофель с анчоусами
200 г сваренного в мундире картофеля
50 г анчоусов

5–7 черных маслин
2 ст. л. растительного масла
2 ч. л. столового уксуса
1 луковица
1 пучок зелени кинзы
1 сваренное вкрутую яйцо
1/2 ч. л. молотого красного перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кусочками, добавить мелко нарезанные анчоусы, дольки яйца, нарезанный полукольцами репчатый лук, посолить, поперчить и перемешать. Затем полить салат смесью уксуса и растительного масла. Подать к столу, украсив маслинами и мелко нарубленной зеленью кинзы.

Салат из цикория
500 г молодых листьев цикория
5 зеленых маслин
5 черных маслин
3 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. столового уксуса
1 ч. л. лимонного сока
1/2 ч. л. молотого черного перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Листья цикория крупно нарезать, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и уложить в салатницу. Полить смесью уксуса и оливкового масла, перемешать и украсить маслинами без косточек.

Закуска из айвы
500 г спелой айвы
100 г сахара
1 лимон
1 ч. л. столовой горчицы
1 ч. л. столового уксуса
1/2 ч. л. пшеничной муки
Способ приготовления

Очищенную айву разрезать на две части, удалить сердцевину, натереть лимоном, положить в кастрюлю, залить 0,5 л воды, довести до кипения и варить на среднем огне в течение 15 минут. Затем положить сахар и варить еще 10 минут, после чего добавить разведенную уксусом смесь муки и горчицы, довести до кипения, дать остыть. Готовое блюдо поставить на 30–40 минут в прохладное место и подать к столу.

Первые блюда

Мастоба с ревенем
500 мл бульона из баранины
200 г баранины
100 г ревеня
50 г риса
50 г сушеной алычи
1 луковица
1 яйцо
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

В кипящий подсоленный бульон положить мелко нарезанный лук, варить 3 минуты, затем добавить рис, ревень и довести до кипения. Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и, добавив к фаршу яйцо, сформовать фрикадельки. Положить в суп фрикадельки, предварительно замоченную алычу и варить до готовности.

Мдеммес
800 г стручковой фасоли
100 мл оливкового масла
1 ст. л. тмина
1/2 пучка зелени петрушки
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Фасоль очистить, замочить на 40 минут и варить в 2 л подсоленной воды до готовности. Затем добавить тмин, перец, оливковое масло, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 2 минут. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и подать к столу.

Мастоба с алычой
500 мл бульона из баранины
200 г отварной баранины
150 г алычи
100 г картофеля
50 г риса
3 ст. л. топленого масла
2 луковицы
1 морковь
1 пучок зелени кинзы
соль по вкусу
Способ приготовления

В кипящий подсоленный бульон положить нарезанные

кубиками морковь и картофель, варить 5 минут, после чего добавить промытый рис и варить в течение 20 минут. За 10 минут до готовности положить в мастобу обжаренный на топленом масле лук, разрезанные на 2 половинки плоды алычи и порционные кусочки баранины. Суп посолить по вкусу и подать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы.

Биринчоба

100–150 г картофеля

50 г риса

2 помидора

1 луковица

1 ст. л. курдючного сала

1 ст. л. томатной пасты

1 ч. л. аджики

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

В разогретом сале обжарить мелко нарезанный лук, добавить очищенные от кожицы помидоры и томатную пасту. Залить смесь 2 стаканами воды и довести до кипения, после чего добавить промытый рис, нарезанный соломкой картофель, аджику. Суп посолить, поперчить и варить до готовности.

Бруду из говядины

400 г говядины

50 г топленого масла

2–4 клубня картофеля

2 луковицы

2 веточки сельдерея

1 пучок зеленого лука

1/4 ч. л. красного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на 5–7 кусков, посолить, поперчить, положить в кастрюлю с толстым дном вместе с крупно нарезанным картофелем, луком и сельдереем. Добавить топленое масло, обжаривать мясо в течение 3 минут, затем залить 2 л воды и варить на среднем огне 2–2,5 часа. Подать к столу, посыпав мелко нарубленным зеленым луком.

Бруду из курицы

700–800 г мяса курицы

5 ст. л. оливкового масла

4–5 клубней картофеля

2 моркови

2 веточки сельдерея

2 луковицы

1 ст. л. томата-пюре
1 пучок зелени петрушки
1/4 пучка зелени кинзы
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжаривать на оливковом масле в кастрюле с толстым дном в течение 2–3 минут, после чего добавить томат-пюре.

Нарезать подготовленные картофель, морковь, лук и сельдерей, добавить к курице. Налить в кастрюлю 2 л воды и варить до готовности. Посыпать измельченной зеленью петрушки и кинзы и подать к столу.

Мошхурда
300 г баранины
300 мл кислого молока
100 г картофеля
50 г риса
50 г маша
3 ст. л. курдючного топленого сала
2 луковицы
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обжарить вместе с нашинкованным луком на топленом сале в кастрюле с толстым дном. Влить в кастрюлю 2 л воды, довести бульон до кипения, после чего положить в суп предварительно замоченные маш и рис. Через 10–15 минут добавить нарезанный кубиками картофель.

Варить мошхурду на медленном огне до готовности. Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком.

Луковый суп
300 г лука
200 г баранины
30 г топленого курдючного сала
1/2 пучка петрушки
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками, посолить и обжарить на топленом сале до образования румяной корочки. Затем добавить нашинкованный лук и продолжать жарить в течение 3–5 минут. Залить мясо водой, довести суп до кипения и варить на медленном огне в течение 50 минут. Подать к столу, посыпав зеленью петрушки.

Шорба традиционная

1 л бульона из бараньих ребер
300 г баранины
50 г гороха
2–3 клубня картофеля
2 моркови
1 репа
1 помидор
1 луковица
1 яйцо
1 ст. л. риса
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

В кипящий бульон положить предварительно замоченный горох, варить 30 минут, после чего добавить нарезанные кружочками морковь, репу и картофель. Через 10 минут положить нарезанный дольками помидор и фрикадельки. Варить на медленном огне до готовности.

Для приготовления фрикаделек мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить рис, яйцо, перец, соль и тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать шарики весом 20–30 г.

Суп из говяжьего языка
1 говяжий язык
20 г сливочного масла
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Язык бланшировать в кипящей воде, очистить от пленки, посолить, поперчить, обжарить на сливочном масле, залить 2,5 л воды и варить на среднем огне до готовности. Затем вынуть язык и процедить бульон. Язык нарезать кусками и положить в суп.

Шорба из курицы
500 г куриного мяса
100 г лапши
2 ст. л. оливкового масла
2 ч. л. аджики
1 ст. л. томата-пюре
1 пучок зелени сельдерея
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить оливковое масло, томат-пюре, аджику и мелко нарезанную зелень сельдерея. Залить небольшим количеством воды и тушить до готовности мяса. Влить в кастрюлю 1,5 л воды, довести шорбу до кипения, всыпать лапшу и

варить 10 минут.

Шорба картофельная

500 г картофеля

250 мл молока

50 г вермишели

20 г сливочного масла

1 луковица

1 пучок петрушки

сок 1/2 лимона

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Подготовленный картофель разрезать на 4 части, посыпать мелко нарезанным луком, посолить и поперчить. Залить 1 л воды и варить в течение 20–25 минут. Готовый картофель вынуть, размять, снова положить в бульон и довести до кипения. Вермишель опустить в кипящую воду, варить 10–15 минут, затем добавить кипяченое молоко, масло, мелко нарезанную петрушку и сок лимона.

Шорба с вермишелью

300 г бараньей грудинки

100 г вермишели

4 помидора

4 ст. л. растительного масла

1 луковица

1 клубень картофеля

1 недозрелый кабачок

1 пучок зелени кинзы

1/2 ч. л. аджики

1/2 ч. л. смеси красного перца, корицы

и тмина соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды, тертый лук, растительное масло, аджику, соль, специи и тушить в течение 20 минут. Затем влить 2 л воды, добавить нарезанные дольками картофель, кабачок, помидоры и варить в течение 1 часа. Всыпать в шорбу вермишель, варить еще 10 минут, после чего добавить мелко нарезанную кинзу и подать к столу.

Шорба красная

300 г баранины

100 г вермишели

50 г сметаны

5 ст. л. растительного масла

3 ст. л. томата-пюре

1/2 ч. л. молотого кориандра
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, посолить, поперчить, посыпать кориандром, добавить растительное масло, томат-пюре, обжаривать в течение 3–5 минут на сильном огне. Затем влить 1,5 л воды и варить на среднем огне в течение 1,5 часа. Опустить в кипящую шорбу вермишель, варить 10 минут, помешивая. Подать к столу, заправив сметаной.

Шорба рыбная
500 г филе морской рыбы
100 г вермишели
5 ст. л. оливкового масла
4–5 клубней картофеля
4 помидора
1 пучок зелени петрушки
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Сварить рыбу, нарезанные картофель и помидоры в 1,5 л подсоленной воды. Достать рыбу и овощи, бульон процедить. Нагреть оливковое масло, положить в него вареные рыбу и овощи, поперчить, залить бульоном, довести до кипения, добавить вермишель. Варить шорбу в течение 10 минут, после чего положить мелко нарезанную зелень петрушки и подать к столу.

Рунь
голова барана
600 г картофеля
400 г репчатого лука
4 моркови
2–3 лавровых листа
1 пучок сельдерея
чабрец, черный перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Голову барана промыть, бланшировать в кипящей воде, снова промыть, нарезать мясо кусками, залить 4–5 л воды, посолить, поперчить и варить в течение 3 часов.

Затем добавить нарезанные лук и морковь, лавровый лист, чабрец, сельдерей и варить еще 1,5 часа. За 20 минут до окончания варки достать пучок сельдерея и положить в суп картофель.

Томатный суп
1 л говяжьего бульона
200 г мелкой вермишели
70 мл растительного масла

5 ст. л. томатной пасты
1 луковица
1 баклажан
1/2 пучка зелени петрушки
1/4 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Томатную пасту развести 0,5 л воды, добавить растительное масло, кольца лука, мелко нарезанный баклажан и тушить в течение 10–15 минут. Затем влить в кастрюлю бульон, довести его до кипения, посолить, поперчить и всыпать вермишель.

Варить 10–15 минут, после чего подать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из кальмаров
300 г мяса кальмаров
150 г капусты
5 ст. л. оливкового масла
3 моркови
1 луковица
1 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. молотого красного перца
1 пучок зелени петрушки
1/2 ст. л. аджики
соль по вкусу
Способ приготовления

Мелко нарезанный лук обжарить в оливковом масле, добавить нарезанное мясо кальмаров, тертую морковь, нашинкованную капусту, измельченную зелень петрушки, томатную пасту, аджику, красный перец и соль.

Тушить в течение 3–5 минут, после чего налить 2–2,5 стакана воды, довести суп до кипения и варить на медленном огне в течение 15 минут.

Суп с пельменями
2 л говяжьего бульона
300 г готовых пельменей
2–3 клубня картофеля
1 морковь
1 луковица
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

В кипящий подсоленный бульон положить нарезанные кубиками картофель, лук и морковь, варить до готовности. Пельмени отварить отдельно в подсоленной воде. Положить пельмени в тарелку, поперчить, залить готовым супом и подать к

столу.

Джари традиционный

300 г баранины

100 г риса

3 ст. л. топленого масла

2 луковицы

1/2 пучка зелени петрушки

соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный лук, соль, масло, 1/2 стакана воды и тушить на слабом огне в течение 20 минут. Затем влить 1–1,2 л воды и варить в течение 20–25 минут, после чего добавить подготовленный рис, довести суп до готовности, посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Крупа кускус
250 г манной крупы
200 г пшеничной муки
50 г муки-крупчатки
соль по вкусу
Способ приготовления

Манную крупу просеять и высыпать на большое блюдо, сбрызнуть холодной подсоленной водой. Правую руку со слегка расставленными пальцами и приподнятой ладонью положить на крупу.

Перекатив ее несколько раз по кругу (в одну сторону), посыпать горстью пшеничной муки, добавить немного муки-крупчатки и продолжать катать (в ту же сторону) до образования первых крупинок кускуса.

Затем вновь сбрызнуть крупу водой, перекатить несколько раз по кругу, добавить немного муки и опять перекатить несколько раз по кругу.

Повторять вышеописанную операцию до тех пор, пока крупинки кускуса не увеличатся, превратившись в маленькие шарики.

Просеять крупинки кускуса сначала через сито с крупными отверстиями, потом через сито с мелкими отверстиями. Зерна, оставшиеся в сите с мелкими отверстиями, использовать для приготовления блюд из кускуса, пересыпав их в дуршлаг или верхний отсек кускусницы.

Проскочившие в отверстия сита мелкие крупинки высыпать на блюдо и продолжить операцию до полного использования манной крупы и муки.

При приготовлении некоторых блюд из кускуса эту крупу при желании можно заменить пшеничной, ячневой, кукурузной крупой или мелкой вермишелью или лапшой (желательно домашнего приготовления).

Кускус традиционный
500 г крупы кускус
50 г сливочного масла
2 ст. л. оливкового масла
1/2 ч. л. молотой корицы
соль по вкусу
Способ приготовления

Крупу кускус всыпать в глубокую миску, залить водой, оставить на 10 минут, затем тщательно перемешать до

исчезновения комочков. Варить на пару в течение 20 минут, после чего выложить кускус в миску, залить водой, оставить на 10 минут, потом добавить соль, оливковое масло и снова варить на пару в течение 15 минут. Подать в большом блюде, разложив на поверхности кускуса кусочки сливочного масла и посыпав корицей.

Кускус с мясом и миндалем

500 г готовой крупы кускус

500 г баранины

100 г очищенного миндаля

1 луковица

1/2 ст. л. топленого масла

1/2 пучка петрушки

1/2 ч. л. молотой корицы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Порционные куски мяса положить в кастрюлю, добавить немного воды, мелко нарезанный лук, топленое масло, корицу, перец и соль. Тушить в течение 7–10 минут, после чего добавить миндаль, 1/2 стакана воды и тушить в течение 40–45 минут. Готовый кускус выложить на большое блюдо, сверху положить мясо и миндаль. Полить оставшимся от тушения мяса соком и украсить веточками петрушки.

Кускус из ячневой крупы

300 г баранины

300 г ячневой крупы

300 г репчатого лука

200 г моркови

200 г капусты

100 г баклажанов

100 г сливочного масла

2 ч. л. черного молотого перца

1 стручок острого красного перца

1 пучок кинзы 1 пучок зелени петрушки

1/4 ч. л. молотого шафрана

молотый имбирь на кончике ножа соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками и положить в кастрюлю. Добавить 1 мелко нарезанную луковицу, нашинкованную капусту, 50 г сливочного масла, черный перец, шафран, имбирь и соль. Влить в кастрюлю 1,7 л воды, довести ее до кипения, убавить огонь до минимума. Ячневую крупу насыпать в дуршлаг и варить на пару над кастрюлей с мясом в течение 30–35 минут.

Крупу выложить на большое блюдо, остудить, сбрызнуть холодной водой, перемешать и дать немного постоять. В кастрюлю с мясом положить нарезанные кружками баклажаны, морковь и мелко нарезанные кинзу, петрушку, красный перец и лук. Тушить в течение 30 минут.

За 3–5 минут до готовности мяса и овощей вновь установить дуршлаг с крупой над кастрюлей. Затем выложить крупу в глубокую миску, заправить сливочным маслом и перемешать.

Уложить кускус горкой в большое блюдо, в середине сделать углубление, в которое положить мясо и овощи. Отдельно подать подливку.

Кускус с курицей и горохом

800 г мяса курицы

500 г готовой крупы кускус

50 г гороха

30 г сливочного масла

1 ст. л. топленого масла

1 луковица

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Порционные куски курицы положить в кастрюлю, добавить тертый лук, топленое масло, перец и соль. Обжаривать курицу в течение 10 минут, затем налить в кастрюлю 2 стакана воды, положить предварительно замоченный горох и варить до готовности. В готовый кускус добавить сливочное масло и подать с курицей и горохом.

Кускус с рыбой и кабачками

1 кг филе свежей рыбы

500 г кабачков

500 г крупы кускус

50 г сливочного масла

5 ст. л. растительного масла

3–5 веточек петрушки

2–3 лавровых листа

2 луковицы

2 помидора

1 сваренное вкрутую яйцо

1 ст. л. аджики

1 пучок сельдерея

1 веточка чабреца

1 ч. л. молотого красного перца

1/ ч. л. черного молотого перца

1/4 ч. л. тмина

1/4 ч. л. корицы

соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на куски, положить в кастрюлю, добавить тертый лук, мелко нарезанный сельдерей, черный перец, аджику, тмин, чабрец, очищенные от кожицы помидоры и растительное масло. Обжаривать рыбу и овощи в течение 10–12 минут, затем добавить крупно нарезанные кабачки, красный перец, соль, лавровый лист и тушить в течение 20–25 минут. За 3 минуты до готовности удалить из отвара лавровый лист и чабрец.

Приготовить кускус на пару над кастрюлей с рыбой и овощами. Выложить кускус в миску, заправить сливочным маслом, посыпать корицей, перемешать, переложить горкой на блюдо и сделать углубление в виде воронки. Положить в углубление приготовленные рыбу и кабачки.

Готовое блюдо полить соусом, украсить веточками петрушки и половинками сваренного вкрутую яйца.

Кускус с рыбой и айвой

800 г филе рыбы

700 г крупы кускус

400 г айвы

100 г гороха

100 мл оливкового масла

1 ст. л. томатной пасты соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы посыпать солью. Оливковое масло нагреть в кастрюле, добавить к нему предварительно замоченный горох и томатную пасту. Налить в кастрюлю 1,5 л воды и довести ее до кипения.

Сварить на пару крупу кускус, затем положить в кастрюлю рыбу, разрезанную на 2–4 части айву и варить до готовности. Кускус выложить горкой на блюдо, сделать углубление в виде воронки. Положить в углубление рыбу и айву.

Кускус с зеленым горошком

500 г консервированного зеленого горошка 100 г крупы кускус 100 г топленого масла 50 г сливочного масла молотый мускатный орех на кончике ножа соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Разогреть в кастрюле 50 г топленого масла, добавить мускатный орех, перец, соль и варить 3 минуты. Затем положить зеленый горошек, тушить, помешивая, 2 минуты. Сварить на пару кускус, добавить к нему сливочное масло, перемешать и выложить горкой на блюдо. Сделать в горке углубление в виде воронки. В углубление положить приготовленный зеленый

горошек.

Хасиб традиционный

400 г бараньих кишок

200 г бараньего легкого

200 г бараньего сердца

100 г риса

50–70 г курдючного сала

5–6 луковиц

1 пучок зелени кинзы

1/2 ч. л. тмина

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Обработанные бараньи кишки наполнить фаршем из смеси мелко нарезанных сердца, легкого, сала, тертого лука, мелко нарубленной зелени кинзы и предварительно припущенного риса. Колбасу отварить в подсоленной воде с добавлением тмина и перца. Подать в горячем виде.

Хасиб из говядины

300 г жирной говядины

100 г говяжьих кишок

100 г тертой редьки

2–3 луковицы

2 ст. л. растительного масла

1/ пучка зелени петрушки

1/4 ч. л. красного молотого перца

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо и лук пропустить через мясорубку. Положить в фарш мелко нарезанную зелень петрушки, соль и перец. Обработанные кишки наполнить приготовленным фаршем, связать концы суровой ниткой, придав полуфабрикату форму полумесяца. Хасиб обжарить на растительном масле и подать горячим с гарниром из тертой редьки.

Кабоб из бараньей печени

300 г бараньей печени

100 г курдючного сала

3–4 помидора

2 луковицы

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. винного уксуса

1/2 пучка зелени петрушки

1/2 пучка зелени кинзы

1/4 ч. л. красного молотого перца

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную печень нарезать кусками по 25–30 г, посолить, поперчить, нанизать на шпажки вместе с тонкими ломтиками курдючного сала и обжарить над раскаленными углями. Посыпать кабоб мелко нарезанной зеленью петрушки и кинзы, полить винным уксусом. На гарнир подать салат из помидоров и репчатого лука, приправленный растительным маслом.

Кабоб из рубленой баранины

300 г баранины

4 луковицы

1 пучок зеленого лука

1 ч. л. винного уксуса

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо и 2 луковицы пропустить через мясорубку, добавить в фарш перец и соль, перемешать и положить в прохладное место на 2 часа. Затем разделать фарш в виде небольших колбасок, нанизать на шпажки и обжарить на углях. Подать к столу, посыпав мелко нарезанным репчатым и зеленым луком и полив уксусом.

Кабоб с помидорами

300 г баранины

3–4 помидора

1 пучок зеленого лука

1 пучок петрушки

1 ст. л. сухого вина

сок

1/2 красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками весом 25–30 г, посыпать мелко нарубленным зеленым луком (1/2 пучка), красным перцем (1/4 чайной ложки), посолить, полить вином и положить в прохладное место на 3 часа. Затем нанизать на шпажки и обжарить на углях. Помидоры нарезать, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить на углях. При подаче к столу положить мясо вперемежку с помидорами, полить лимонным соком и украсить мелко нарубленными зеленым луком и петрушкой.

Кабоб праздничный

300 г вареной говядины

50 г говяжьего жира

50 г зерен граната

3 луковицы

1 ст. л. пшеничной муки
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления
Мясо нарезать, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавить в фарш соль, перец и тщательно перемешать. Поставить фарш в прохладное место на 2 часа, затем сформовать колбаски весом 30–50 г каждая, панировать их в муке и жарить на говяжьем жире в течение 5–7 минут на сильном огне. Потом убавить огонь до минимума и жарить колбаски еще в течение 7–10 минут. Подать к столу, украсив зернами граната.
Кабоб с айвой и тыквой
300 г баранины
100 г тыквы
30 г топленого сала
2–3 плода айвы
2 луковицы
1 морковь
1/2 пучка зелени петрушки
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления
Мясо нарезать тонкими брусочками, отбить, посолить, поперчить и положить в кастрюлю с топленым салом. Сверху уложить нарезанный кольцами репчатый лук, дольки айвы и тыквы, нарезанную соломкой морковь и нашинкованную зелень петрушки. Добавить небольшое количество воды и тушить в течение 1 часа, после чего подать к столу.
Люля-кебаб
300 г жирной баранины или говядины
2 луковицы
1 ст. л. топленого говяжьего сала
1/2 ч. л. черного молотого перца
1/2 пучка зелени петрушки
1/4 ч. л. молотого красного перца
соль по вкусу
Способ приготовления
Мясо и 1 луковицу пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, тщательно перемешать и сделать из него колбаски весом по 40–60 г каждая. Колбаски обжарить на топленом сале. Подать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки и кольцами лука.
Баранина в томате
400 г баранины
300 г томатной пасты
2 луковицы

2 ст. л. топленого масла
1 огурец
1 пучок зелени укропа
1/2 лимона
1/4 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками по 40–50 г и обжарить на масле вместе с мелко нарезанным луком в течение 10 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту и тушить до готовности. Подать к столу, посыпав измельченной зеленью укропа и украсив фигурно нарезанным огурцом и кружками лимона.

Баранина с шампанским
200 г баранины
2 луковицы
2 моркови
2 ст. л. шампанского
1 ст. л. бараньего жира
1 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. сметаны
1/4 ч. л. черного молотого перца
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими ломтиками, посолить, добавить красный и черный перец, влить шампанское и поставить в прохладное место на 3–4 часа. Затем положить мясо на сковороду, добавить жир, мелко нарезанные морковь и лук, обжарить в течение 5 минут, после чего влить небольшое количество воды и тушить. За 3–5 минут до готовности положить сметану и томатную пасту. Подать к столу с овощным гарниром.

Утка, тушенная в вине
600 г мяса утки
300 г жареного картофеля
100 мл сухого вина
3–4 алычи
3 луковицы
2–3 ст. л. оливкового масла
1 морковь
1/2 пучка петрушки
сок 1/2 лимона
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо утки разделать на порционные куски, посыпать мелко

нарубленной зеленью петрушки, посолить, поперчить и обжарить на оливковом масле. Затем переложить в керамические горшочки, добавить алычу (без косточек), залить вином и поставить в духовку, разогретую до 200–250 °С. Через 20 минут положить в каждый горшочек сбрызнутые лимонным соком кольца лука, тертую морковь, жареный картофель и поставить в духовку на 10–15 минут.

Шашлык из утки

400 г мякоти утки

3 луковицы

2 ч. л. 3 %-ного уксуса

1/4 ч. л. красного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мякоть утки нарезать кусочками по 20–30 г, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, добавить нарезанный кольцами лук и мариновать в течение 3 часов. Затем нанизать кусочки мяса и кольца лука на шампуры и обжарить над углями. Подать к столу, сбрызнув уксусом.

Шашлык из цыпленка

1 цыпленок весом 300–350 г

2 луковицы

1 ст. л. 3 %-ного уксуса

1 пучок зелени кинзы

1/2 ч. л. черного молотого перца

1/4 ч. л. молотого шафрана

соль по вкусу

Способ приготовления

Обработанную тушку цыпленка разрубить на порционные куски, посолить, поперчить, посыпать шафраном, добавить кольца лука, сбрызнуть уксусом и мариновать в течение 5–6 часов. Затем нанизать куски мяса и кольца лука на шампуры и обжарить над углями. Подать к столу, сбрызнув уксусом и посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы.

Говяжьи отбивные с белым вином

400 г говяжьей вырезки

2 ст. л. белого вина

1 ч. л. растительного масла

1/4 лимона

1/4 пучка петрушки

1/2 пучка кинзы

1/4 ч. л. молотого черного перца алыча для оформления соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками. Каждый кусок отбить до толщины 1–2 мм, посыпать солью и перцем, сбрызнуть вином и поставить в прохладное место на 4–5 часов. Затем сбрызнуть отбивные растительным маслом и обжарить на решетке гриль. Подать к столу, оформив кружками лимона, алычой и веточками петрушки и кинзы.

Голубцы по-азиатски

350 г мякоти баранины 250 г виноградных листьев

30 г кураги

2 луковицы

1 ст. л. растительного масла

1/2 пучка зелени петрушки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мякоть баранины и 1 луковицу пропустить через мясорубку. Приготовленный фарш посолить, поперчить, добавить к нему мелко нарубленную зелень петрушки и тщательно перемешать. Уложить фарш на ошпаренные кипящей водой виноградные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму.

Лук нарезать кольцами, обжарить на растительном масле, сверху уложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить предварительно замоченную курагу, соль и тушить в течение 50 минут.

Куропатка, тушенная с айвой

400 г мяса куропатки

100 г айвы

3 ст. л. оливкового масла

2 моркови

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и положить в прохладное место на 1,5–2 часа, после чего обжаривать в течение 10 минут, добавив оливковое масло, тертую морковь и дольки айвы. Влить небольшое количество воды и тушить на слабом огне в течение 50 минут.

Плов традиционный

500 г баранины

200 г риса

200 г моркови

50 г бараньего жира

20 г гороха

4 луковицы

1/4 ч. л. зиры

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Горох и рис замочить в холодной подсоленной воде на 2 часа. Мясо нарезать ломтиками по 10–20 г и обжарить в казане на жире до образования румяной корочки, после чего добавить нарезанные соломкой морковь и лук и жарить все в течение 5 минут. Затем влить воду в количестве, равном весу набухших в воде гороха и риса; положить рис, горох, перец, зиру и варить до испарения воды. Потом закрыть казан крышкой и варить плов в течение 20 минут. Подать к столу, уложив горкой на блюдо.

Плов с хасибом

300 г хасиба 250 г риса

200 г моркови

100 г говяжьего жира

2 луковицы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

В разогретом жире обжарить нарезанную соломкой морковь и нашинкованный лук. Затем посолить, поперчить, влить небольшое количество воды и тушить 5 минут. Положить предварительно замоченный рис, влить 0,5 л воды и варить до ее испарения, после чего положить в плов готовый хасиб.

Довести плов до готовности на слабом огне, затем подать к столу, положив рис горкой на блюдо. По краям блюда разложить нарезанный порционными кусками хасиб.

Плов с лимоном

300 г баранины

200 г моркови

200 г риса

70 г бараньего сала

2 луковицы

1/2 лимона

красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Сало перекалить, добавить измельченный лук и обжаривать его в течение 3 минут, после чего положить куски мяса и обжарить их до золотистого цвета. Добавить нарезанную соломкой морковь, соль, перец и жарить до готовности. В керамические горшочки положить очищенные от кожуры кружки лимона, мясо, жареные овощи, рис, влить немного воды и поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на 25 минут.

Плов праздничный

300 г риса

200 г баранины

200 г говядины
200 г бараньих ребер
100 г топленого курдючного сала
50 г гороха
50 г ревеня
3 помидора
2–3 плода алычи
2 луковицы
1 болгарский перец
1 пучок зеленого лука
1/2 ч. л. черного молотого перца
1/4 ч. л. молотого кориандра
соль по вкусу

Способ приготовления

Бараньи ребра обжарить в 50 г топленого сала до образования золотистой корочки, оставшийся от жаренья жир перелить в казан. Туда же положить предварительно замоченный рис, соль, черный перец и кориандр. Рис залить 0,5–0,6 л воды и тушить до готовности.

Нарезанное порционными кусками мясо обжарить в оставшемся топленом сале до образования золотистой корочки. Добавить нарезанные полукольцами лук и болгарский перец, очищенный от кожицы помидор и тушить в течение 5–7 минут.

Затем положить предварительно замоченный горох, влить 2–2,5 стакана воды и варить 35–40 минут, после чего добавить нарезанный кубиками ревень, половинки алычи (без косточек) и довести до готовности.

Рис уложить горкой на блюдо, сверху поместить готовое мясо, горох и овощи, полить оставшимся от тушения мяса соусом, посыпать измельченным зеленым луком и украсить фигурно нарезанными помидорами.

Выпечка

Млауи

500 г манной крупы 50 г топленого масла 1/4 ч. л. соли

Способ приготовления

Манную крупу просеять, посолить, развести в 1/4 стакана теплой воды и замесить тесто (при необходимости добавить еще воды). Из теста сформировать шарики размером с куриное яйцо. Смазать топленым маслом большую сковороду и растянуть на ней каждый шарик двумя руками так, чтобы получилась лепешка. Обжарить лепешки с одной стороны на сковороде с растопленным маслом, затем перевернуть, сложить конвертиком и обжарить с обеих сторон.

Ванильный пирог

500 г пшеничной муки

300 г сахара

250 мл оливкового масла

250 мл молока

10–12 яиц

1 ч. л. сливочного масла

1 пакетик ванильного сахара

пищевой разрыхлитель

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить ванильный сахар и, продолжая взбивать, влить оливковое масло, молоко, всыпать муку и пищевой разрыхлитель. Тесто тщательно перемешать, выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 35–40 минут.

Лепешки традиционные

1 кг пшеничной муки 3 ст. л. манной крупы 1,5 ч. л. дрожжей 1/2 ч. л. соли 1/4 ч. л. сахара

Способ приготовления

Муку просеять через сито, добавить соль. Дрожжи и сахар развести в 1/2 стакана теплой воды и влить смесь в муку. Месить тесто в течение 7– 10 минут, затем добавить немного теплой воды и продолжать месить до образования плотной, эластичной массы. Сформовать из теста шарики и оставить их в теплом месте на 10 минут. Равномерно распределить на доске 1,5 ст. л. манной крупы и раскатать на ней шарики в круглые лепешки толщиной 1–1,5 см. Посыпать поверхность лепешек оставшейся манной крупой, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 1,5–2 часа.

Жарить лепешки с обеих сторон в предварительно нагретой

сковороде на среднем огне.

Пончики из манной крупы с финиками

500 г манной крупы

500 г фиников (без косточек)

100 г меда

2 ч. л. сахарной пудры

1,5 стакана растительного масла

1/4 ч. л. пищевой соды

корица на кончике ножа

Способ приготовления

Финики мелко нарубить, посыпать корицей, сахарной пудрой и перемешать. Манную крупу насыпать в глубокую миску горкой. В центре горки сделать углубление в форме воронки и влить в него 1/4 стакана нагретого растительного масла, после чего перемешать и добавить 1/2 стакана теплой воды и соду. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и оставить на 5 минут в теплом месте. Затем нарезать пласт лентами шириной 8 см. На каждую ленту положить подготовленную начинку из фиников и, свернув рулетом, прижать рукой. Рулет нарезать кружочками. Обжарить пончики во фритюре, затем смазать теплым медом и подать к столу.

Медовый хворост

500 г пшеничной муки

300 г меда

5 яиц

1 стакан растительного масла

Способ приготовления

Яйца взбить, добавить муку и замесить тесто. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать узкими лентами, каждую из которых обернуть вокруг вилки и обжарить во фритюре. Приготовить горячий сироп из 1/2 стакана воды и меда. Обмакнуть хворост в сироп, охладить и подать к столу.

Торт миндальный

400 г пшеничной муки

250 г сливочного масла

200 г молотого миндаля

150–200 г сахара

100 г сливочного масла

100 г манной крупы

7–10 ягод клубники

4 яйца

2 ч. л. манной крупы

1 пакетик ванильного сахара

1 банан

1 апельсин
1 ст. л. сахарной пудры
сок 1/2 лимона
1/4 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку и манную крупу насыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление в форме воронки, положить в него смешанное с ванильным сахаром растопленное сливочное масло, сахар и соль. Влить 1 стакан воды и замесить тесто.

Поставить тесто на 1,5–2 часа в прохладное место, затем раскатать, уложить в смазанную маслом и посыпанную манной крупой форму, поставить на 10 минут в духовку, разогретую до 200 °С.

Для приготовления крема смешать миндаль, яйца, сахар, растопленное сливочное масло до получения однородной массы.

Вынуть корж из духовки, дать ему остыть, после чего смазать слоем крема и вновь поставить в духовку на 15 минут.

Готовый торт украсить ягодами клубники, ломтиками банана, кружками апельсина, посыпать сахарной пудрой, сбрызнуть лимонным соком, поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем подать к столу.

Десерты

Медовый кускус
500 г крупы кускус
150 г изюма
150 г меда
50 г сливочного масла
1 банан
1 апельсин
1/4 ч. л. молотой корицы *Способ приготовления*

Сварить крупу кускус (см. Кускус традиционный). Перед тем как варить кускус на пару второй раз, добавить изюм, корицу и сливочное масло. Затем охладить, положить мед, перемешать и подать к столу, украсив ломтиками банана и дольками очищенного апельсина.

Молочный кускус
500 г крупы кускус
150 г сахара
5–7 ягод клубники
2 стакана молока
2 ст. л. изюма
1 ч. л. сахарной пудры
1/ ч. л. молотой корицы
Способ приготовления

Сварить крупу кускус. Молоко вскипятить с сахаром. Кускус засыпать в кипящее молоко и варить на слабом огне 10 минут, затем добавить корицу, предварительно замоченный изюм, перемешать и варить еще 5–7 минут. Подать к столу, украсив блюдо ягодами клубники и посыпав сахарной пудрой.

Кускус с изюмом
500 г крупы кускус
100 г изюма
50 г сливочного масла
3 ст. л. сахара
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. сахарной пудры
Способ приготовления

Сварить крупу кускус, выложить в глубокую тарелку, смешать с 20 г сливочного масла, остудить, добавить 1/2 стакана воды и снова варить на пару в течение 10 минут. Затем перемешать готовую крупу с оставшимся сливочным маслом, сахаром, корицей и предварительно замоченным изюмом. Подать к столу, посыпав сахарной пудрой.

Лукум традиционный

400 г сахара

100 г очищенных фисташек

100 г сахарной пудры

80 г крахмала

2 ст. л. отвара из лепестков роз

2 ч. л. сливочного масла

Способ приготовления

Крахмал и сахар развести в 1,2 л воды, поставить на сильный огонь и нагревать, помешивая. Когда сироп закипит, убавить огонь до минимума и продолжать варить, помешивая. После загустения смеси добавить дробленые фисташки, отвар из лепестков роз, перемешать, снять с огня и выложить на смазанное сливочным маслом блюдо.

Готовый лукум поставить в прохладное место на сутки, затем нарезать кубиками, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Лимонный десерт

500 мл молока

5 ст. л. сахара

3 яйца

2 ч. л. сливочного масла

2 ч. л. сахарной пудры

1 лимон

Способ приготовления

2,5 ст. л. сахара развести в небольшом количестве воды. Вылить сироп в смазанную маслом форму. Яйца взбить с оставшимся сахаром, горячим молоком и измельченной лимонной цедрой. Выложить смесь в форму поверх сиропа. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40–45 минут, затем охладить, украсить очищенными от кожуры кружками лимона, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Желе традиционное

600 мл молока

120 г рисовой муки

100 г сахара

1/4 ч. л. корицы

ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Сахар растворить в молоке, добавить рисовую муку, ванилин, тщательно размешать, поставить на слабый огонь и нагревать (не доводя до кипения), помешивая. Когда смесь начнет густеть, добавить 1–1,5 ст. л. воды и продолжать нагревать, пока масса не загустеет до консистенции желе.

Затем перелить смесь в розетки, посыпать корицей, поставить

в прохладное место на 1–1,5 часа, после чего подать к столу.

Желе из айвы

1 кг айвы

1 кг сахара

сок 1 апельсина

1/4 ч. л. корицы

Способ приготовления

Подготовленную айву разрезать на 4 части, удалить сердцевину. В большую кастрюлю налить 1 л воды, добавить сок 1/2 апельсина, положить айву. Затем налить еще 1,2 л воды, довести до кипения на сильном огне, убавить огонь до минимума и варить, помешивая, до размягчения айвы. Готовую массу положить в дуршлаг, поставив его над большой миской. Разминать айву руками до тех пор, пока не стечет весь отвар. Добавить в отвар сахар, сок 1/2 апельсина и варить на сильном огне, постоянно помешивая, до консистенции желе. Смесь перелить в розетки, посыпать корицей, поставить в прохладное место на 2 часа, после чего подать к столу.

Напитки

Чай «Мижоз»

1 ч. л. черного чая

1 ч. л. зеленого чая

1 веточка вербены

1 листик мяты

сахар по вкусу

Способ приготовления

Смешать черный и зеленый чай. Заварочный чайник обдать кипятком. Положить заварку в чайник, залить 1/2 стакана кипятка, взболтать и сразу же слить воду. Листик мяты мелко нарезать, положить в заварочный чайник, добавить сахар. Залить кипятком, положить веточку вербены, налить немного чая в стакан, оставить на 1 минуту, после чего снова влить в заварочный чайник. Повторить эту операцию еще 2 раза. Дать настояться в течение 3 минут. Подать чай к столу.

Чай «Мурч»

1 ч. л. черного индийского чая

1/2 ч. л. зеленого чая

черный молотый перец на кончике ножа

сахар по вкусу

Способ приготовления

Смешать черный и зеленый чай. Заварочный чайник обдать кипятком. Смесь черного и зеленого чая положить в небольшую кастрюлю, залить 1 стаканом горячей воды, добавить сахар, нагревать в течение 1 минуты, затем перелить чай в другую кастрюлю и снова нагреть. Повторить эту операцию 3 раза, после чего налить чай в заварочный чайник, положить черный молотый перец и дать чаю настояться.

Кофе по-арабски

4 ч. л. молотого кофе

4 ч. л. сахарной пудры

1 ч. л. настоя из лепестков роз

1/4 ч. л. корицы

молотый имбирь на кончике ножа

Способ приготовления

Кофе насыпать в турку и добавить сахарную пудру. Тщательно растереть кофе с сахарной пудрой, залить холодной водой, не доливая 2 см до края турки. Помешивая, нагревать на слабом огне до образования кипящей пены, затем влить настой из лепестков роз, добавить корицу, имбирь, снять с огня и несколько раз встряхнуть турку, чтобы пена опустилась. Подать горячим в

кофейных чашечках.

Коктейль «Солнечный»

100 г сахарной пудры

1 стакан яблочного сока

1 стакан персикового сока

1/2 лимона

1/4 стакана сухого вина

корица на кончике ножа

пищевой лед

Способ приготовления

Смешать яблочный и персиковый соки, добавить 1/2 стакана охлажденной кипяченой воды, сахарную пудру, сухое вино и перемешать.

Коктейль охладить, затем налить в фужеры. В каждый фужер положить пищевой лед. Края каждого фужера украсить кружком лимона, посыпанным корицей.

Апельсиновый напиток

400 мл апельсинового сока

4 ст. л. апельсинового ликера

2 г лимонной кислоты

1 ч. л. сахарной пудры

1/2 апельсина

корица на кончике ножа

сахар по вкусу

пищевой лед

Способ приготовления

Апельсиновый сок смешать с 1 стаканом охлажденной кипяченой воды, добавить ликер, лимонную кислоту и сахар. Тщательно перемешать, затем влить апельсиновый ликер и снова перемешать.

Напиток охладить, затем налить в фужеры, добавить пищевой лед. Каждый фужер украсить кружком апельсина, посыпанным смесью сахарной пудры и корицы.

Ашура

Салаты и закуски

Салат из мяса цыпленка
350 г отварного мяса цыпленка
100 г зеленого горошка
100 г майонеза
3 сваренных вкрутую яйца
1 яблоко
1 ч. л. лимонного сока
1/2 пучка зелени петрушки
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо цыпленка мелко нарезать, яйца нарубить, яблоко очистить, удалить из него сердцевину и натереть на крупной терке. Соединить все ингредиенты, добавить соль, лимонный сок и оставить на 15 минут, после чего заправить салат майонезом, выложить в салатник и украсить зеленым горошком и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из мяса цыпленка с грецкими орехами
400 г отварного мяса цыпленка
100 г майонеза
50 г сметаны
8–10 черных оливок
1 стакан очищенных грецких орехов
1/2 ч. л. молотого кориандра соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо цыпленка мелко нарезать, грецкие орехи измельчить. Сметану и майонез смешать, добавив в смесь кориандр. Соединить мясо и орехи, заправить приготовленным соусом, посолить, переложить в салатник и украсить оливками.

Салат с черными оливками
200 г вареной говядины
200 г козьего сыра
150 г майонеза
100 г консервированных черных оливок
3 сваренных вкрутую яйца
1 вареная морковь
1 пучок листового салата
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо мелко нарезать и нашпиговать им оливки. Яйца разрезать на 2 части, отделить желтки от белков. Белок мелко нарезать. Морковь и сыр натереть на крупной терке, листья

салата мелко нарезать. Соединить нашпигованные оливки, яичный белок, морковь, сыр и листья салата, заправить майонезом, посолить и выложить в салатник. Готовый салат украсить рубленым яичным желтком.

Салат с сухофруктами

300 г отварной баранины

200 г майонеза

150 г кураги

150 г чернослива

100 г очищенных грецких орехов

1,5 ч. л. сахара

1/2 граната

соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кубиками. Предварительно замоченные курагу и чернослив нарезать тонкими полосками. Грецкие орехи измельчить. Все ингредиенты соединить, добавить сахар, соль, заправить майонезом и выложить в салатник. Подать к столу, украсив зернами граната.

Салат с черносливом

250 г отварного мяса цыпленка

100 г чернослива

50 г очищенных грецких орехов

3–4 ст. л. гранатового сока

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо цыпленка нарезать небольшими ломтиками, предварительно замоченный чернослив – тонкими полосками. Мясо соединить с черносливом, добавить толченые грецкие орехи и соль. Заправить салат гранатовым соком, выложить в салатник и подать к столу.

Салат с бараниной

300 г вареной баранины

150 г сметаны

3 сваренных в мундире клубня картофеля

3 сваренных вкрутую яйца

1 сырой яичный желток

1 ч. л. сахара

1/2 ч. л. горчицы

соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками, картофель и яйца мелко нарубить, оставив 1 яичный желток для соуса. Для приготовления соуса вареный яичный желток протереть через сито, смешать с сырым

желтком, добавить перец, соль, сахар, горчицу и растереть до получения однородной массы. В полученную смесь положить сметану и тщательно перемешать. Смешать нарезанные мясо, картофель, лук и яйца, заправить приготовленным соусом и подать к столу.

Салат из мяса курицы и риса

200 г отварного мяса курицы 150–200 г майонеза 100 г риса

50 г сливочного масла

3 сваренных вкрутую яйца

2 луковицы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде и остудить. Мясо пропустить через мясорубку и выложить на дно салатника, покрыв слоем майонеза. Поверх мяса положить слой мелко нарезанного лука, сверху – майонез. Затем равномерно распределить слой риса, полив его майонезом. Яйца разрезать на 2 части, отделить желтки от белков. Белок мелко нарезать и, положив поверх слоя риса, залить майонезом. Сливочное масло нарубить и уложить следующим слоем, покрыв майонезом. Готовый салат посыпать перцем и украсить рубленым яичным желтком.

Салат с мясом копченой курицы

1 копченая курица

250 г майонеза

4 сваренных в мундире клубня

картофеля

4 сваренных вкрутую яйца

3 луковицы

1 гранат

1/2 ч. л. молотого черного перца

Способ приготовления

Мясо копченой курицы мелко нарезать, выложить на дно салатника и покрыть слоем майонеза. Сверху положить слой нарезанного кубиками картофеля и также смазать его майонезом. Затем поместить мелко нарубленные яйца и кольца лука, покрыть их слоем майонеза и посыпать перцем. Украсить салат зернами граната, поставить на 1 час в прохладное место, затем подать к столу.

Салат с мясом цыпленка, грибами и сельдереем

300 г отварного мяса цыпленка

100 г вареных грибов

100 г майонеза

50 г сыра

1 огурец
1 помидор
1 корень сельдерея
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо цыпленка мелко нарезать, добавить натертые на крупной терке корень сельдерея и сыр, измельченные грибы, нарезанный кубиками огурец и тонкие ломтики помидора. Салат посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник и подать к столу.

Салат из мяса курицы с апельсинами
300 г отварного мяса курицы 100 г майонеза
2 апельсина
1 сваренное вкрутую яйцо
1 ч. л. аджики
1/2 яблока
1/2 ч. л. лимонного сока
Способ приготовления

Мясо курицы нарезать ломтиками. Добавить мелко нарезанные очищенные апельсины и яблоко, рубленый яичный желток и лимонный сок. Майонез смешать с аджикой, салат заправить полученным соусом, выложить в салатник, украсить рубленым яичным белком.

Салат с мясом цыпленка и говяжьим языком
250 г мяса копченого цыпленка
250 г отварного говяжьего языка
100 г вареных грибов
2 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. горчицы
1 яблоко
1 огурец
1 ч. л. лимонного сока
1/2 ч. л. красного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо цыпленка, язык, огурец и грибы мелко нарезать. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Соединить все вышеперечисленные ингредиенты, салат посолить, поперчить, заправить смесью оливкового масла, горчицы и лимонного сока, выложить в салатник и подать к столу.

Рыбный салат по-магрибски
300 г консервированного тунца

100 г риса
5 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. 3 %-ного уксуса
1 помидор
1 банан
1 ч. л. лимонного сока
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Промытый рис залить 200 мл воды, посолить, варить на слабом огне до готовности, охладить. Добавить к нему кусочки тунца, тонкие ломтики помидора и банана. Для приготовления соуса смешать оливковое масло, уксус, лимонный сок, перец и соль. Заправить салат соусом, перемешать и поставить в прохладное место на 10–15 минут. Затем переложить в салатник и подать к столу.

Закуска из мяса курицы
500 г отварного мяса курицы
15 яиц
1–2 ст. л. топленого масла
1 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Сварить вкрутую 5 яиц. Мясо курицы мелко нарезать, положить в глубокую миску, добавить 10 сырых яиц и перемешать. Смесь взбить, посолить, поперчить и положить в нее очищенные сваренные вкрутую яйца (целиком). Форму смазать топленым маслом, влить в нее подготовленную массу и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40–45 минут. Затем охладить, разрезать на порционные куски и подать к столу.

Острая закуска из бараньей печени
баранья печень
100 мл растительного масла
1 ст. л. 3 %-ного уксуса
1 стручок острого перца
1 ч. л. бараньего жира
1 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Печень нарезать ломтиками, посолить, поперчить, положить в смазанную растительным маслом сковороду и жарить в течение 7–10 минут на сильном огне. Стручок острого перца растолочь в кастрюле, посолить, добавить жир и обжаривать в течение 5 минут на умеренном огне. Влить в кастрюлю 0,5 л воды, довести ее до кипения, затем положить обжаренную печень, тушить на

умеренном огне в течение 25 минут, добавить уксус и тушить еще 5 минут. Подать к столу как холодную закуску.

Мерка Харра
1 курица весом 1–1,2 кг
1 луковица
1 головка чеснока
1 ст. л. топленого масла
молотый мускатный орех и молотая
гвоздика на кончике ножа
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Подготовленную тушку курицы посолить и оставить на 5–7 минут, после чего нарезать большими кусками, положить в кастрюлю и посыпать тертым луком. Чеснок растолочь с черным перцем и солью, положить в сковороду, добавить топленое масло, обжарить в течение 3 минут, затем добавить в кастрюлю с курицей, залить водой и варить 20 минут. Положить в суп гвоздику, мускатный орех, варить 15 минут, после чего долить воду и довести суп до готовности.

Шорба из мяса курицы с макаронами
400 г мяса курицы
300 г макарон
5 ст. л. растительного масла
3–4 луковицы
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Лук мелко нарезать и положить в кастрюлю, добавить растительное масло, нарезанное порционными кусками куриное мясо и соль. Залить 2 л воды, довести до кипения и варить 50 минут. Затем положить черный перец, всыпать макароны и варить, помешивая, в течение 15 минут.

Шорба чечевичная
400 г говядины
300 г чечевицы
50 г риса
1,5 ст. л. оливкового масла
1 луковица
1 пучок зелени кинзы
сок 1 лимона
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, посыпать кольцами лука, добавить 1 ст. л. оливкового масла,

черный перец, соль, немного воды, тушить 10 минут, после чего влить воду и варить 25 минут. Предварительно замоченную чечевицу положить в кипящую воду на 7–10 минут, затем откинуть на дуршлаг и переложить в кастрюлю с мясом. Добавить рис и варить 15 минут. Мелко нарезанную зелень кинзы смешать с оставшимся оливковым маслом, тушить в сковороде в течение 3 минут, заправить полученной смесью шорбу и подать к столу.

Фасолевое джари

300 г баранины

300 г белой фасоли

5 ст. л. топленого масла

2 луковицы

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, посыпать тертым луком и солью, добавить топленое масло, перец, влить немного воды и тушить 5 минут. Затем залить смесь 2 л воды, довести до кипения, добавить предварительно замоченную фасоль и варить до готовности.

Тунисский хлалим

500 г стручковой фасоли

400 г пшеничной муки

300 г баранины

250 г консервированного зеленого горошка

100 г сливочного масла

100 г дрожжей

2 луковицы

1 ст. л. томатной пасты

1 ст. л. острого томатного соуса

1 пучок зелени петрушки

1 пучок зелени сельдерея

1 ч. л. молотого черного перца

1/2 ч. л. молотого красного перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, дрожжей и теплой воды. Когда тесто подойдет, раскатать его в тонкий жгут. Оторвать от жгута небольшой кусочек и раскатать его до толщины 1 см, после чего разделить его на зернышки (хлалим) размером с кедровый орешек, разложив их на посыпанной мукой разделочной доске. Затем оторвать от жгута следующий кусок, раскатать его, разделить на зернышки и т. д. Использовав таким образом все тесто, подсушить хлалим в течение 5–7 минут в умеренно разогретой духовке.

Сливочное масло растопить в кастрюле и обжарить в нем в течение 3 минут нарезанное небольшими кусочками мясо, посыпанное тертым луком. Затем добавить томатную пасту, острый томатный соус, красный и черный перец, соль, зеленый горошек, стручки фасоли, измельченную зелень петрушки и сельдерея, влить немного воды и тушить в течение 5 минут. Залить смесь водой, довести до кипения на сильном огне, убавить огонь и варить до готовности мяса, после чего добавить 1,2 л воды, довести до кипения, всыпать хлалим, посолить и варить в течение 15 минут.

Рыбная мрейна

300 г филе морской рыбы

2 ст. л. оливкового масла

2 дольки чеснока

2 ч. л. молотого тмина

1 ч. л. молотого красного перца

1 луковица

1 лавровый лист

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы залить 1 л воды, добавить соль, лавровый лист, черный перец и варить на умеренном огне. Готовую рыбу переложить в отдельную посуду, бульон процедить.

Мелко нарезанный лук обжарить в оливковом масле до золотистой корочки, затем положить в кипящий бульон. Добавить красный перец, тмин, толченый чеснок, довести до кипения и снова процедить. При подаче к столу в каждую тарелку положить филе рыбы.

Марокканская биссара

300 г гороха

50 г топленого масла

3 ст. л. растительного масла

1,5 л говяжьего бульона

1 луковица

1/2 ч. л. аджики

молотый имбирь на кончике ножа

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Нарезанный кольцами лук обжарить в кастрюле на растительном масле до золотистого цвета, посолить, добавить топленое масло, влить бульон, довести до кипения, затем положить предварительно замоченный горох и варить в течение 30–35 минут. Добавить перец, имбирь, аджику, хорошо

перемешать, варить 5–7 минут и подать к столу.

Мдешта по-татарски

250 г манной крупы

50 г топленого масла

5 помидоров

5 веточек мяты

3 дольки чеснока

1 ч. л. черного молотого перца

1/2 ч. л. молотого красного перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Очищенные от кожицы помидоры измельчить и припустить в топленом масле. Добавить смесь толченого чеснока, соли, мелко нарубленной мяты, красного и черного перца, немного воды и тушить в течение 3–5 минут. Затем влить 1,5 л воды, довести до кипения, всыпать манную крупу и варить, помешивая, до готовности.

Суп из кураги

300 г кураги

150 г готового кислого теста

4 ст. л. оливкового масла

2 луковицы

1 ч. л. тмина

1 ч. л. кориандра

1 ч. л. молотого черного перца

1 ч. л. аджики соль по вкусу

Способ приготовления

Курагу отварить до мягкости и растолочь с разведенным теплой водой тестом. Лук мелко нарезать и обжарить в кастрюле, добавив оливковое масло, тмин, кориандр, перец, аджику и соль. Влить приготовленную из кураги и теста жидкую массу и варить на слабом огне до готовности.

Атолаи кочи

100 г пшеничной муки

0,5 л молока

2 апельсина

2 банана

ванилин на кончике ножа

соль и сахар по вкусу

Способ приготовления

Просеянную муку залить теплой водой и тщательно размешать до исчезновения комочков. Помешивая, довести смесь до кипения на умеренном огне, убавить огонь до минимума и, когда суп загустеет, влить немного кипяченой воды, посолить,

положить сахар, ванилин и тщательно размешать. Затем налить готовую массу в глубокую миску, залить горячим кипяченым молоком, перемешать, остудить, положить мелко нарезанную мякоть апельсинов, кружочки бананов и подать к столу.

Вторые блюда

Кабоб по-таджикски

500 г мяса курицы
50 г сливочного масла
2 ст. л. молока
2 ст. л. панировочных сухарей
2 ст. л. топленого масла
1/2 пучка зелени петрушки
1/2 яйца
соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку. В фарш добавить молоко, соль, перец, перемешать и разделать в виде лепешек, положив на середину каждой сливочное масло, смешанное с мелко нарубленной зеленью петрушки. Придать лепешкам форму колбасок, смазать взбитым яйцом, запанировать в сухарях, обжарить в топленом масле до золотистого цвета и довести до готовности в разогретой до 200 °С духовке.

Кабоб из баранины

500 г баранины с косточкой
2 луковицы
1 ст. л. топленого бараньего сала
1/2 ч. л. черного молотого перца соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарубить большими кусками, посолить, поперчить и обжарить до золотистого цвета на топленом сале, добавив нарезанный тонкими кольцами лук. Затем влить небольшое количество воды и тушить до готовности.

Кабоб по-татарски

600 г мяса курицы
50 г сливочного масла
50 г панировочных сухарей
2 ст. л. молока
1 ч. л. топленого масла
1/2 яйца
соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо курицы дважды пропустить через мясорубку, добавить молоко, соль, перец, перемешать и сформовать лепешки. В середину каждой положить небольшой кусочек сливочного масла. Поставить лепешки на 20 минут в прохладное место, затем защипнуть края, придав изделиям овально-приплюснутую форму,

смазать взбитым яйцом и запанировать в сухарях.

Обжарить изделия до золотистого цвета в топленом масле, затем довести до готовности в духовке, разогретой до 200 °С.

Кабоб по-узбекски

500 г говядины

50 г сливочного масла

3 ст. л. бараньего жира

2 ст. л. молока

2 ст. л. панировочных сухарей

1 пучок зелени кинзы

1/2 яйца

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить молоко, перец, соль, перемешать и положить в прохладное место на 40 минут. Разделать фарш кружочками толщиной 10–15 мм, положить на середину каждого сливочное масло, перемешанное с мелко нарезанной зеленью кинзы (1/2 пучка). Придать изделиям форму колбасок, смазать яйцом, запанировать в сухарях, обжарить в жире до золотистого цвета и довести до готовности в разогретой до 200 °С духовке. Подать к столу, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Кабоб из утки

500 г мяса утки

2 луковицы

2 ст. л. растительного масла

1 ст. л. муки

1 ч. л. 3 %-ного уксуса

соль по вкусу

Способ приготовления

Мякоть утки пропустить через мясорубку, добавить тертый лук, соль и перемешать. Из готового фарша сформовать кабоб в виде колбасок, запанировать в муке и жарить на растительном масле до готовности. Подать к столу, сбрызнув уксусом.

Мургкабоби

500 г мяса курицы

300 г картофеля

50 г слоеного теста

2 ст. л. топленого масла

2 моркови

2 луковицы

2 дольки чеснока

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо курицы нарубить кусками по 40–50 г, обжарить в топленом масле, добавив измельченный лук, нарезанную соломкой морковь и соль. Выложить приготовленную массу в горшочки, сверху положить нарезанный соломкой картофель и толченый чеснок.

Горшочки закрыть «крышками» из слоеного теста и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10–15 минут.

Биточки «Варзоб»

500 г мякоти баранины

2 ст. л. молока

2 ст. л. топленого бараньего жира

2 ст. л. панировочных сухарей

2 луковицы

2 ч. л. топленого масла

1/2 яйца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, добавить молоко, обжаренный на топленом масле лук, соль и перемешать. Из фарша сформовать биточки толщиной 1–2 см. Биточки смазать яйцом, запанировать в сухарях, обжарить с обеих сторон в жире и довести до готовности в разогретой до 200 °С духовке.

Кюрза

500 г баранины

400 г пшеничной муки

50 г томатной пасты

50 г курдючного сала

4 луковицы

2 ч. л. топленого масла

2 дольки чеснока

1 стакан кефира или 1/2 стакана сметаны

1 пучок зелени петрушки

1 яйцо

1/ пучка зеленого лука

1/2 ч. л. черного молотого перца

1/2 ч. л. красного молотого перца

корица на кончике ножа

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо и лук пропустить через мясорубку. Добавить в фарш мелко нарезанное курдючное сало, соль, перец и томатную пасту. Муку всыпать горкой в глубокую миску, сделать углубление в форме воронки, влить в него 50 мл воды, добавить яйцо и замесить крутое тесто. Через 20 минут раскатать тесто в пласт

толщиной 2 мм, вырезать из него кружочки, на каждый положить фарш и защипнуть, придав форму полукруглого пирожка, оставив на одном конце изделия небольшое отверстие. Подготовленные пельмени смазать сверху топленым маслом, дать ему впитаться, после чего плотно уложить в кастрюлю открытыми концами вверх. Влить в кастрюлю подсоленную кипящую воду слоем 3 см, закрыть крышкой и довести изделия до готовности в течение 10–15 минут.

Затем слить воду, выложить пельмени на блюдо, залить кефиром или сметаной и посыпать мелко нарубленным чесноком, измельченной зеленью петрушки, рубленым зеленым луком, красным молотым перцем и корицей.

Манты по-узбекски

600 г баранины

500 г пшеничной муки

60 г курдючного сала

5 луковиц

1/2 стакана сметаны

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо и лук пропустить через мясорубку. В готовый фарш добавить соль и перец. Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать углубление, влить 50 мл воды и замесить крутое тесто.

Через 20 минут раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм и вырезать из него тонкие круглые лепешки. На середину каждой лепешки положить приготовленный фарш, сверху – небольшой кусочек курдючного сала и защипнуть края, придав изделию круглую форму. Манты отварить на пару в каскане под крышкой в течение 40 минут. Подать к столу, полив сметаной.

Дюшбара

500 г баранины с костью

250 г пшеничной муки

40 г курдючного сала

4 луковицы

2 дольки чеснока

2 яйца

1 пучок зелени эстрагона

1 ч. л. сухого укропа

1/2 пучка зелени петрушки

1/2 стакана кислого молока

1/2 ч. л. черного молотого перца

1/2 ч. л. сухой мяты

1/2 ч. л. сушеного базилика

молотый шафран на кончике ножа

соль по вкусу

Способ приготовления

От мяса отделить кость, положить ее в кастрюлю, залить 0,5 л воды, добавить целую очищенную луковицу, соль и сварить бульон.

Мякоть баранины, лук, чеснок и курдючное сало пропустить дважды через мясорубку, добавить 1 яйцо, соль и перец. Готовый фарш положить в прохладное место на 15–20 минут.

Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать углубление в форме воронки, влить в него яйцо, кислое молоко, замесить крутое тесто и дать ему выстояться в течение 20 минут. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать квадратиками размером 1,5? 1,5 см. В середину каждого квадратика положить фарш и сформовать маленькие пельмени треугольной формы.

В кипящий бульон опустить пельмени, добавить укроп, мяту, базилик, шафран и варить 3–4 минуты. Затем посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и эстрагона, довести до кипения и подать к столу вместе с бульоном.

Баранина с баклажанами

650 г баклажанов

300 г баранины

1 ч. л. 3 %-ного уксуса

1 пучок зелени петрушки

1 ч. л. черного молотого перца

1 лавровый лист

1/2 граната

соль по вкусу

Способ приготовления

Очищенные баклажаны разрезать на 4–6 частей, посолить, плотно уложить в кастрюлю, залить холодной водой, дать постоять 2 часа. Затем слить воду, залить баклажаны чистой водой, дать постоять 2 часа, снова поменять воду, после чего добавить порционные куски баранины, перец, соль, лавровый лист и варить до готовности на умеренном огне. Готовое блюдо подать к столу, сбрызнув уксусом и украсив веточками петрушки и зернами граната.

Традиционная кавурма

500 г баранины или говядины

2–3 ст. л. курдючного сала

1 пучок зелени кинзы

1 ч. л. черного молотого перца

1/2 ч. л. красного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Нарезанное небольшими кусочками мясо посолить, поперчить и обжарить в сале до полной готовности. Выложить мясо на блюдо, дать остыть, затем переложить в эмалированную кастрюлю, посыпать мелко нарубленной зеленью кинзы, залить оставшимся от жаренья жиром, поставить в прохладное место на 1 час, затем подать к столу.

Плов с фаршированными перепелками

400 г риса

200 г баранины

100 мл оливкового масла

4 моркови

4 луковицы

2 перепелки

1 пучок зелени кинзы

1 пучок зеленого лука

1/2 яйца

1/2 граната

1/2 ч. л. черного молотого перца

1/2 ч. л. зиры

соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные тушки перепелок посыпать солью, смесью черного перца и зиры и положить в прохладное место на 1,5 часа. 100 г баранины и 1 луковицу дважды пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень кинзы (1/2 пучка), соль, яйцо и тщательно перемешать. Нафаршировать приготовленным фаршем тушки перепелок.

Лук обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, затем добавить тонкие ломтики баранины, нарезанную соломкой морковь, немного воды и тушить в течение 5–7 минут. Сверху уложить фаршированных перепелок, залить водой, довести до кипения и варить на среднем огне в течение 50 минут. Положить подготовленный рис и, когда испарится вода, а рис станет мягким, убавить огонь до минимума, плов собрать к середине котла горкой, сделать до дна котла лунки и через 10 минут снять плов с огня.

Оставить плов на 10–15 минут в котле под крышкой, затем осторожно вынуть перепелок, плов перемешать и выложить горкой на блюдо. Сверху положить фаршированных перепелок, украсив их веточками кинзы, измельченным зеленым луком и зернами граната.

Плов с курагой

400 г риса

100 мл растительного масла

50 г кураги
4 моркови
3 луковицы
соль по вкусу

Способ приготовления

Лук обжарить в растительном масле, добавить нарезанную соломкой морковь, влить немного воды и тушить 3 минуты. Положить курагу, тушить 5 минут, добавить соль, рис, воду и варить до размягчения риса. Затем собрать плов к середине котла горкой, сделать до дна котла лунки и через 10 минут снять плов с огня. Оставить его на 20 минут под крышкой, затем перемешать и выложить горкой на блюдо.

Выпечка

Хлеб домашний по-татарски

500 г пшеничной муки

10–15 г дрожжей

2 ч. л. соли

2 ч. л. кунжутного семени

1 ч. л. аниса

Способ приготовления

В просеянную муку положить соль и разведенные в теплой воде дрожжи и влить 1,5–2 ст. л. воды. Замесить тесто, добавить кунжутное семя и анис, вновь перемешать. Разделить тесто на 2 части, скатать из них на посыпанном мукой столе 2 шара, а затем сформовать круглые хлебы толщиной 2–3 см. Дать изделиям подойти в течение 1,5–2 часов в теплом месте, а затем, проколов в нескольких местах вилкой, поставить в духовку и выпекать в течение 35–40 минут.

Лепешки «Нони»

500 г пшеничной муки

250 г сушеного тутовника

1 ч. л. дрожжей

1/2 ч. л. сахара

1/2 ч. л. соли

Способ приготовления

Сушеный тутовник измельчить на кофемолке, перемешать с пшеничной мукой, добавить сахар, соль, разведенные в теплой воде дрожжи и замесить тесто, добавив при необходимости немного воды. Готовое тесто положить в теплое место на 1,5–2 часа, а затем сформовать из него лепешки толщиной 2–3 см и диаметром 25 см. Выпекать лепешки в разогретой до 200 °C духовке в течение 35–45 минут.

Лепешки с дыней

1 кг пшеничной муки

200 г дыни

100 г сливочного масла

3 ст. л. кукурузной муки

1,5 ч. л. дрожжей

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. сахара

Способ приготовления

В просеянную муку положить соль, добавить разведенные в 1/2 стакана теплой воды дрожжи и сахар, влить воду, замесить тесто и сформовать из него шарики. Посыпать доску 1,5 ст. л.

кукурузной муки и раскатать на ней шарики в круглые лепешки толщиной 1 см. Посыпать поверхность лепешек оставшейся кукурузной мукой и оставить в теплом месте на 1,5 часа. Жарить в предварительно нагретой сковороде. Положить лепешку на блюдо, смазать сливочным маслом, сверху положить следующую лепешку, на нее – тонкие ломтики дыни. Следующую лепешку положить на другое блюдо и повторить вышеописанную операцию.

Луковые лепешки

500 г пшеничной муки

2 луковицы

1 ст. л. растительного масла

1/2 ч. л. дрожжей

1/2 ч. л. соли

Способ приготовления

В муку положить соль, разведенные в теплой воде дрожжи и тертый лук. Замесить тесто, добавив при необходимости воду. Тесто поставить в теплое место на 1 час, затем сформовать из него лепешки. Обжарить лепешки на сковороде в растительном масле, а затем довести до готовности в духовке.

Чареки

800 г пшеничной муки

700 г сахара

400 г молотого миндаля

200 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

2 ч. л. меда

2 ч. л. изюма

1 ч. л. топленого масла

1 ч. л. лимонного сока

1 пакетик ванильного сахара

1/2 стакана апельсинового сока

1/2 ч. л. корицы

соль на кончике ножа

Способ приготовления

В просеянную муку положить соль, размягченное сливочное масло. Постепенно добавляя воду, замесить мягкое тесто. Разделить его на маленькие шарики и оставить их на 10 минут.

Для приготовления начинки смешать молотый миндаль, 200 г сахара, корицу, изюм, 2 ст. л. апельсинового сока и лимонный сок.

Шарики из теста раскатать в тонкие лепешки и, положив на край каждой лепешки по 1 ст. л. начинки, завернуть ее в тесто, защипнув края. Придать изделиям форму полумесяца. Чареки

положить на смазанный топленым маслом противень и выпекать в разогретой до 200–250 °С духовке в течение 10 минут, после чего выложить на плоское блюдо и оставить на 20 минут, чтобы остыли.

Для приготовления сиропа смешать в кастрюле сахар, ванильный сахар, оставшийся апельсиновый сок, мед и 1 стакан воды. Нагревать смесь до тех пор, пока она не загустеет, затем снять с огня и остудить до температуры 40–50 °С.

Окунуть каждый чарек в сироп, затем обвалять в сахарной пудре и подать к столу.

Кульча

500 г пшеничной муки 100 мл молока

1 ч. л. растительного масла

1 ч. л. бараньего жира

1/2 ч. л. дрожжей

1/2 ч. л. соли

Способ приготовления

В муку положить соль, разведенные в теплом молоке дрожжи, растительное масло и растопленный жир. Замесить тесто и поставить его в теплое место на 1 час, затем разделить его на несколько частей, сформовать из них лепешки с утолщенными краями и, накрыв салфеткой, положить в теплое место на 40 минут. Выпекать лепешки в разогретой до 250 °С духовке.

Десерты

Миндальные шарики
500 г молотого миндаля
250 г сахара
50 г дробленого миндаля
10 яичных белков
2–3 ч. л. манной крупы
1 пакетик пищевого разрыхлителя
Способ приготовления

Молотый миндаль, сахар и разрыхлитель смешать в глубокой миске, добавить взбитые яичные белки и замесить мягкое тесто. Сформовать из теста шарики величиной с куриное яйцо, обвалять каждый в дробленом миндале, положить на посыпанный манной крупой противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10–15 минут.

Арахисовые шарики
300 г молотого арахиса
200 г сахара
50 г сахарной пудры
4 яичных белка
2 ч. л. топленого масла
Способ приготовления

Яичные белки взбить, добавить молотый арахис, сахар и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать небольшие шарики, обмакнуть каждый из них в сахарную пудру, положить на смазанный топленым маслом противень и оставить на сутки. На следующий день выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 минут, затем положить в прохладное место на 2 часа и подать к столу.

Дыня с мороженым
500 г сливочного мороженого
10–12 ягод клубники
3 ст. л. вишневого ликера
1 дыня
1 ст. л. меда
Способ приготовления

Дыню разрезать зигзагом и удалить сердцевину. Из мякоти нарезать выемкой маленькие шарики. Залить дынные шарики ликером и оставить на 1 час, затем положить в морозильную камеру. Половинки дыни смазать медом, заполнить мороженым и дынными шариками. Подать к столу, украсив ягодами клубники.

Желе с красным вином

150 г сахара
10 г желатина
1 стакан красного вина
1 ч. л. сахарной пудры
1/2 апельсина
1/2 лимона
1/2 ч. л. лимонного сока
ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Сахар залить 2 стаканами горячей воды, добавить предварительно замоченный желатин и, постоянно помешивая, довести смесь до кипения. Затем влить вино, добавить ванилин, лимонный сок, нагревать в течение 3 минут, после чего процедить, разлить в формочки и поставить в холодильник на 2 часа.

Подать к столу, украсив тонкими кружочками очищенного апельсина и лимона, посыпанными сахарной пудрой.

Напитки

Чай с базиликом

2 ч. л. черного чая

1 ч. л. зеленого чая

1/2 ч. л. сушеного базилика

сахар по вкусу

Способ приготовления

Смешать черный и зеленый чай. Заварочный чайник обдать кипятком. Положить заварку в чайник, залить 1 стаканом кипятка, взболтать и сразу же слить воду. Положить в заварочный чайник сушеный базилик, добавить немного сахара, залить кипятком и размешать. Затем налить немного чая в пиалу, оставить на 1 минуту, после чего снова влить в заварочный чайник. Повторить эту операцию 3 раза.

Дать настояться в течение 5 минут, накрыв заварочный чайник сложенной вчетверо салфеткой. Подать чай к столу, добавив в каждую чашку сахар по вкусу.

Кофе с перцем

2 ст. л. молотого кофе

2 ст. л. сахара

1/2 ч. л. отвара из лепестков роз

1/2 ч. л. корицы

1/2 ч. л. молотого черного перца

Способ приготовления

В турку положить кофе, сахар, перец, корицу, тщательно перемешать, влить холодную воду и нагревать на слабом огне. Когда кофе начнет пениться, снять турку с огня и добавить настой из лепестков роз.

Готовый кофе процедить, разлить по чашкам и подать к столу горячим.

Кисель из кураги

100 г кураги

2 ст. л. картофельного крахмала

1 ч. л. лимонного сока

1/2 стакана сахара

1/2 ч. л. корицы

Способ приготовления

Подготовленную курагу положить в кастрюлю, залить 3,5 стакана горячей воды и оставить на 3 часа, затем слить воду. Залить курагу 3 стаканами горячей воды и варить на слабом огне в течение 30 минут, после чего отвар процедить в другую кастрюлю, курагу протереть сквозь сито, положить в отвар,

добавить сахар, корицу, лимонный сок и разведенный водой картофельный крахмал и, перемешав, довести до кипения.

Шербет

3 стакана апельсинового сока

2 апельсина

1 ч. л. отвара из лепестков роз

1/2 лимона

1/2 стакана сахара

1/2 ч. л. корицы

пищевой лед

Способ приготовления

В апельсиновый сок положить дольки очищенных от кожуры апельсина и лимона, добавить сахар, корицу, влить немного воды и довести до кипения на умеренном огне. В полученный сироп влить отвар из лепестков роз.

Напиток остудить и подать к столу с кусочками пищевого льда.

Компот из чернослива, изюма и яблок

200 г чернослива

100 г изюма

2 яблока

1/2 стакана сахара

1/2 ч. л. лимонного сока

1/2 ч. л. корицы

пищевой лед

Способ приготовления

Чернослив и изюм 3–4 раза промыть в теплой воде. Сахар насыпать в кастрюлю, залить 2,5 стакана горячей воды, тщательно перемешать, по-ложить чернослив, изюм, нарезанные дольками яблоки, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 15 минут.

Добавить в компот корицу, лимонный сок, довести до кипения и варить в течение 3–5 минут на слабом огне. Компот остудить и подать к столу с кусочками пищевого льда.

Навруз

Ясмина

500 г репчатого лука

100 г вареных шампиньонов

2 ст. л. растительного масла

1 ст. л. цветочного меда

сок 1/2 лимона

соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарезать и сварить в небольшом количестве подсоленной воды, затем размять до пюреобразного состояния. Добавить мед и перемешать. Шампиньоны очистить, нарезать и посолить. Поместить в центр большого блюда луковое пюре, вокруг разложить грибы и полить их смесью лимонного сока и растительного масла.

Салат «Сад аль-Ахбия»

300 г баранины

150 г риса

150 г сметаны

4 помидора

3 луковицы

2 ст. л. 3 %-ного уксуса

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Отварить до готовности и остудить нарезанную соломкой и вымоченную в уксусе баранину. Рис отварить в подсоленной воде. Помидоры нарезать тонкими кружками, лук – кольцами. Соединить подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить, заправить сметаной и перемешать.

Слоеный салат с печенью

150 г куриной печени

100 г майонеза

50 г сливочного масла

50 г консервированной кукурузы

2 клубня картофеля

1 помидор

1 яйцо

соль по вкусу

Способ приготовления

Пропущенную через мясорубку печень обжарить до готовности на сливочном масле. Из картофеля приготовить пюре, добавить сливочное масло, соль и яичный белок. В смазанную

маслом форму выложить половину охлажденного картофельного пюре, затем слой обжаренной печени, сверху оставшееся пюре. Разровнять поверхность, смазать яичным желтком, запечь в духовке до образования румяной корочки, остудить, нарезать небольшими кусочками, выложить в салатник и залить слоем майонеза. Нарезанные кружками помидоры выложить в салатник слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выложить кукурузу.

Салат с говяжьим языком

200 г вареного говяжьего языка

100 г майонеза

2 вареных клубня картофеля

2 сваренных вкрутую яйца

1 соленый огурец

соль по вкусу

Способ приготовления

Язык, картофель, соленый огурец и белки яиц мелко нарезать и перемешать. Добавить растертые с майонезом яичные желтки, посолить и выложить в салатник.

Салат с курицей и кальмарами

300 г отварного куриного мяса

300 г отварных кальмаров

200 г майонеза

1 соленый огурец

1 яблоко

1/2 ч. л. молотого шафрана

соль по вкусу

Способ приготовления

Кальмары, мясо и соленый огурец мелко нарезать. Яблоко очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Ингредиенты смешать, добавить соль, молотый шафран, заправить майонезом и выложить в салатник.

Кальмары с маринованным луком

300 г отварных кальмаров

2 луковицы

1 ст. л. растительного масла

1 ч. л. 3 %-ного уксуса

1 ч. л. сахара

1/2 ч. л. молотого кориандра

1/2 ч. л. семян фенхеля

душистый перец горошком

соль по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю налить 1 стакан воды, добавить уксус, кориандр,

соль, сахар и душистый перец. Довести смесь до кипения и охладить. Нарезанный тонкими кольцами лук положить в стеклянную посуду, залить приготовленным маринадом и выдержать в прохладном месте 1,5 часа. Кальмары мелко нарезать, добавить растительное масло, выложить в салатник, покрыть маринованным луком и посыпать семенами фенхеля.

Салат из сыра и винограда

200 г сыра

100 г винограда без косточек

100 г отварных шампиньонов

50 г очищенных грецких орехов

5 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. яблочного уксуса

1 луковица

1/2 пучка петрушки

1/2 ч. л. черного молотого перца соль по вкусу

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке, добавить нарезанные ломтиками шампиньоны, измельченные грецкие орехи, разрезанные пополам ягоды винограда и мелко нашинкованный лук. Для приготовления соуса смешать уксус, оливковое масло, перец и соль. Салат заправить приготовленным соусом, выложить в салатник и украсить измельченной зеленью петрушки.

Овощная закуска с пряностями

100 г консервированного зеленого горошка

4–5 ст. л. растительного масла

3 клубня картофеля

2 моркови

1 луковица

1 пучок зелени кинзы

1/2 ч. л. тмина

1/2 ч. л. молотой гвоздики

молотый мускатный орех на кончике ножа

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель и морковь нарезать соломкой, лук – кольцами. Положить овощи в сковороду с раскаленным растительным маслом, посолить и обжарить до готовности. Затем добавить тмин, перец, мускатный орех, гвоздику, перемешать и охладить. Подготовленные овощи выложить горкой на блюдо, сверху посыпать зеленым горошком и измельченной зеленью кинзы.

Острая закуска из моркови

500 г моркови

2 ст. л. растительного масла

1 долька чеснока
1/2 ч. л. тмина
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Чеснок растолочь с тмином и красным перцем, добавить 1,5–2 ст. л. воды. Вылить смесь в кастрюлю, добавить растительное масло и припустить в течение 1–2 минут на слабом огне. Затем влить 1 стакан воды, добавить нарезанную соломкой морковь, соль и варить на среднем огне до готовности моркови.

Закуска из фасоли с лимонным соком
500 г белой фасоли
3–4 дольки чеснока
2–3 ст. л. оливкового масла
1/2 пучка зелени петрушки
1/2 ч. л. тмина
сок 1/2 лимона
1/2 ч. л. молотого черного перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль положить в кастрюлю, добавить оливковое масло, лимонный сок, целые дольки чеснока, тмин, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и тушить на слабом огне до готовности, добавляя при необходимости воду. Затем охладить и подать к столу.

Анчоусы в лимонном соусе
300 г соленых анчоусов
1 луковица
2 дольки чеснока
2 ст. л. оливкового масла
1/2 пучка зелени петрушки
сок 1/2 лимона
Способ приготовления

Анчоусы замочить в холодной воде на 30 минут, затем промыть, разделать, удалив кости, и нарезать небольшими ломтиками. Уложить анчоусы на блюдо, посыпать измельченным чесноком, мелко нарезанной зеленью петрушки, сверху уложить нарезанный тонкими кольцами лук. Для приготовления соуса смешать оливковое масло с лимонным соком и взбить. Полить приготовленным соусом анчоусы и подать к столу.

Бахрия
200 г помидоров
200 г болгарского перца
100 г сыра
100 г консервированной рыбы в масле

5–7 черных маслин
5–6 ст. л. оливкового масла
2 луковицы
2 дольки чеснока
1 сваренное вкрутую яйцо
1 ст. л. каперсов
1 ч. л. аджики
сок 1 лимона
1/2 ст. л. столового уксуса
1/2 батона
1/2 ч. л. молотого тмина
1/2 ч. л. молотой сушеной мяты
1/2 ч. л. молотого кориандра
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запечь в духовке. Затем очистить помидоры и перец от кожицы, удалить из них семена. Овощи мелко нарезать, перемешать, добавить каперсы и соль, полить смесью лимонного сока и 2 ст. л. оливкового масла. Добавить толченый чеснок, тмин, тертый сыр, измельченную консервированную рыбу, сушеную мяту и оставшееся оливковое масло.

Смешать в отдельной посуде уксус, аджику, кориандр и 1/2 стакана воды. Батон нарезать тонкими ломтиками и обмакнуть каждый из них в приготовленную смесь. Когда ломтики батона обсохнут, положить их в глубокую миску, добавить готовый салат, перемешать и уложить на блюдо в форме пирамиды. Сверху посыпать черным молотым перцем, украсить дольками вареного яйца и маслинами.

Сырные шарики
300 г тертого сыра
5 яичных белков
2 ст. л. топленого масла
2–3 ч. л. муки
1 пучок зелени петрушки
1/2 ч. л. красного молотого перца
соль по вкусу

Способ приготовления

Яичные белки посолить и взбить, прибавляя небольшими порциями тертый сыр. Полученную массу поперчить и тщательно перемешать. Сформовать небольшие шарики, обвалять их в муке и обжаривать в топленом масле до тех пор, пока они не увеличатся в объеме вдвое, затем подать к столу на большом

блюде, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Первые блюда

Хомшурба
300 г баранины
3 клубня картофеля
2 ст. л. томатной пасты
2 моркови
2 луковицы
1 пучок зелени кинзы
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 30 минут. Затем добавить очищенную и нарезанную большими дольками морковь, разрезанный на четвертинки картофель, очищенные целые луковицы и соль. Варить на среднем огне в течение 15–20 минут, после чего добавить томатную пасту, перец и варить еще 5–7 минут. В готовую хомшурбу положить измельченную зелень кинзы.

Атола по-казахски
500 мл молока
100 г пшеничной муки
50 г сливочного масла
соль и сахар по вкусу
Способ приготовления

Муку просеять и пассеровать, помешивая, до приобретения светло-коричневого цвета. Затем постепенно всыпать ее в кипящее молоко, добавить соль, сахар и варить, помешивая, в течение 10 минут. Заправить атолу сливочным маслом и подать к столу.

Барак традиционный
1,5 л бульона из баранины
300 г баранины
50 г гороха
50 г топленого масла
30 пельменей
2 луковицы
1 алыча
соль и черный молотый перец
по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками размером 10?10 см, обжарить в кастрюле на топленом масле до золотистого цвета вместе с

кольцами лука. Затем влить бульон, добавить горох, мелко нарезанную алычу, соль, довести до кипения и варить до готовности на слабом огне.

Пельмени сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, положить в глубокую тарелку или супницу, поперчить и залить приготовленным супом.

Фасолевый суп по-таджикски

300 г баранины

50 г лапши

30 г белой фасоли

2 клубня картофеля

1 морковь

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками весом 30 г, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить нарезанную соломкой морковь и довести до кипения. Положить предварительно замоченную фасоль, варить 40 минут, затем добавить нарезанный картофель, соль, варить 5 минут, после чего опустить в суп лапшу и варить еще 10–15 минут.

Ширкавак

500 г тыквы

150 г риса

5 стаканов молока

соль и сахар по вкусу

Способ приготовления

Очищенную тыкву нарезать большими кубиками и залить холодной водой. Перебранный рис положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и варить до полуготовности, затем добавить молоко, довести до кипения, положить тыкву, соль, сахар и варить на слабом огне. Через

30 минут снять суп с огня, оставить настояться под крышкой 10 минут, затем остудить и подать к столу.

Острый фасолевый суп

300 г говядины

150 г фасоли

2 моркови

1 луковица

1 ст. л. растительного масла

1 лавровый лист

1/2 ч. л. красного молотого перца

перец горошком

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 10 минут. Затем добавить предварительно замоченную фасоль и варить 15–20 минут, после чего положить обжаренные на растительном масле кружочки моркови и кольца лука, лавровый лист, перец горошком, красный молотый перец и соль. Варить на среднем огне до готовности.

Угро

300 г баранины

50 г лапши

2 клубня картофеля

2 луковицы

2 ст. л. томатной пасты

2 ст. л. кислого молока

1 морковь

1 ст. л. топленого бараньего жира

1 ч. л. аджики

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 30–40 минут. Затем добавить нарезанные соломкой картофель и морковь, обжаренные в жире кольца лука, соль, томатную пасту, аджику, довести суп до кипения, после чего положить лапшу и варить 10–15 минут. Готовый угро подать к столу с кислым молоком.

Чихиртма

500 г баранины

2 ст. л. виноградного уксуса

2 луковицы

1 ст. л. растительного масла

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, залить холодной подсоленной водой и варить до готовности на среднем огне, затем переложить мясо в тарелку, а бульон процедить. Мелко нарезанный лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета. В кипящий бульон положить мясо, обжаренный лук, перец и варить в течение 3 минут на слабом огне. В отдельную посуду вылить уксус, довести до кипения и добавить в суп.

Бозбаш с говядиной

500 г говядины

200 г гороха

4 клубня картофеля

2 луковицы
2 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. говяжьего жира
соль по вкусу
Способ приготовления

Говядину нарубить кусками по 30 г, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить на слабом огне до готовности. Бульон слить и процедить. Горох положить в отдельную посуду, залить 2–3 стаканами холодной воды, посолить и варить 1–1,5 часа, после чего переложить в кастрюлю с мясом. Добавить обжаренный на жире лук, нарезанный картофель, томатную пасту и варить в течение 20 минут, добавив при необходимости воды.

Суп из бараньей грудинки с айвой
500 г бараньей грудинки 300 г айвы
4 клубня картофеля
2 яблока
2 луковицы
1–2 ч. л. пшеничной муки
1 ст. л. бараньего жира
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Баранью грудинку нарубить вместе с косточками порционными кусками, положить в кастрюлю, посолить, залить холодной водой и варить в течение 45 минут. Бульон процедить, мясо выложить на разогретую сковороду, добавить жир, мелко нарезанный лук, посыпать мукой и обжарить до приобретения золотистого цвета. Переложить мясо и лук в кастрюлю, залить бульоном, довести его до кипения, добавить нарезанный соломкой картофель и кусочки очищенной от кожицы и сердцевины айвы. Через 5 минут положить в суп очищенные от кожицы и семян и нарезанные тонкими дольками яблоки, поперчить и довести блюдо до готовности.

Овсяной суп с черносливом
100 г овсяной крупы
50 г чернослива
40 г сливочного масла
соль и сахар по вкусу
Способ приготовления

Овсяную крупу залить 1,2 л воды, добавить сахар и соль, варить до готовности, после чего пропустить через сито и заправить сливочным маслом.

Чернослив отварить до готовности, разложить в порционные тарелки и залить горячим овсяным отваром.

Вторые блюда

Каша из пророщенного зерна (сумаляк)

200 г пророщенных зерен пшеницы

20 г сливочного масла

1–2 ч. л. меда

1 апельсин

1/2 граната

молотый имбирь на кончике ножа

соль и сахар по вкусу

Способ приготовления

Пророщенные зерна пшеницы замочить в теплой воде на 1 час. Слить воду, положить зерна в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить соль, сахар, имбирь и варить на слабом огне до готовности. Заправить сумаляк сливочным маслом, полить медом и подать к столу, украсив зернами граната и кружочками апельсина.

Оджа традиционная

4 яйца

4 ст. л. томатной пасты

2 дольки чеснока

1 ч. л. аджики

1/2 стакана оливкового масла

1/2 ч. л. молотого тмина

соль по вкусу

Способ приготовления

Томатную пасту развести 1 стаканом воды, вылить в глубокую сковороду, добавить оливковое масло, аджику, тмин, измельченный чеснок и соль. Варить 15 минут, затем вбить в горячую смесь яйца, размешать и подать к столу.

Оджа с острым соусом

4 яйца

4 дольки чеснока

2 ч. л. аджики

1 ст. л. томатной пасты

1/2 стакана оливкового масла

1/2 ч. л. молотого кориандра

1/2 ч. л. красного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Оливковое масло нагреть в глубокой сковороде, добавить толченый чеснок, разведенные в 1/2 стакана воды томатную пасту и аджику, кориандр, перец, соль и тушить в течение 5

минут на слабом огне. Яйца взбить, вылить в сковороду с соусом и тушить на слабом огне, помешивая, в течение 1–2 минут.

Лагман традиционный

500 г говядины

400 г пшеничной муки

100 мл молока

30 г гороха

5 луковиц

4–5 ст. л. растительного масла

3 яичных желтка

3 клубня картофеля

2–3 стакана говяжьего бульона

2 моркови

2 ст. л. томатной пасты

1 долька чеснока

1/2 репы

1/2 ч. л. зиры

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Просеянную муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление в форме воронки, влить в него молоко и яичные желтки. Замесить тесто и оставить его на 1,5 часа. Затем раскатать тесто в пласт толщиной не более 3,5 мм, нарезать лагман (длинная лапша) шириной 3 мм и немного растянуть его. Лагман опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг и смазать перекаленным растительным маслом. Горох отварить до полуготовности.

Для приготовления кайлы лук нарезать кольцами, картофель, морковь и репу – соломкой, мясо – небольшими кусочками. Обжарить мясо и лук на растительном масле в течение 3 минут, добавить томатную пасту, убавить огонь до минимума и через 10 минут положить морковь, репу и толченый чеснок. По прошествии 10 минут влить немного бульона, добавить картофель, горох, перец, зиру, соль и тушить до готовности. Лагман разогреть в разведенном водой кипящем бульоне, уложить на блюдо, сверху поместить кайлу.

Тастира с жареной рыбой

1 кг филе рыбы

3 клубня картофеля

3 болгарских перца

3 помидора

2 стручка острого перца

2 дольки чеснока

2 яйца
2 ст. л. топленого масла
1 стакан растительного масла
1 лимон
1/2 пучка зелени укропа
1/2 пучка зелени петрушки
1/2 ч. л. черного молотого перца
1/2 ч. л. молотого тмина
соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы посолить, посыпать тмином, измельченным чесноком (1 долька) и обжарить в раскаленном растительном масле.

Картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить и обжарить в смеси топленого и растительного масла.

Для приготовления тастиры очищенный от семян болгарский и острый перец обжарить в масле, после чего снять кожицу и мелко нарезать перец.

Помидоры опустить на несколько секунд в кипящую воду, очистить от кожицы, разрезать пополам и выложить на сковороду. Добавить толченый чеснок, соль, растительное масло и жарить в течение 3 минут, затем протереть смесь через сито, смешать с приготовленным перцем, довести до кипения, добавить яйца, тмин, немного воды, перемешать и тушить в течение 3–4 минут.

Жареную рыбу, тастиру, посыпанный измельченной зеленью укропа и петрушки жареный картофель и дольки лимона подать к столу на большом блюде.

Цыпленок в медовом соусе
цыпленок весом 700–800 г
250 г чернослива
100 г миндаля
100 г топленого масла
50 г зеленого горошка
2 луковицы
2 ст. л. меда
2 ч. л. кунжутного семени
1 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. лимонного сока
1/2 граната
1/2 ч. л. молотого черного перца
1/2 ч. л. корицы
1/2 ч. л. молотого шафрана
молотый имбирь на кончике ножа
соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную тушку цыпленка положить в кастрюлю, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать шафраном, имбирем, корицей, измельченным луком, добавить топленое масло, влить 1 стакан воды и тушить на среднем огне до готовности.

Цыпленка вынуть из кастрюли, положить туда предварительно замоченный чернослив, тушить в течение 15–20 минут. Чернослив переложить в отдельную посуду. В кастрюлю добавить мед и, помешивая, варить до консистенции густого соуса, после чего положить в кастрюлю вареного цыпленка. Тушить в течение 5 минут и снять кастрюлю с огня.

Миндаль перемешать с кунжутным семенем и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета.

Цыпленка уложить на блюдо, украсить черносливом, зернами граната и зеленым горошком, полить медовым соусом, посыпать смесью миндаля и кунжута и подать к столу.

Ясса

800 г мяса курицы

4–5 ст. л. оливкового масла

4 луковицы

сок 3 лимонов

1/2 стручка острого перца

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо курицы нарубить кусками, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным острым перцем и кольцами лука, полить лимонным соком, 2 ст. л. оливкового масла и положить в прохладное место на сутки.

Куски мяса обсушить салфеткой, уложить на противень и жарить в разогретой до 200–230 °С духовке в течение 15 минут, периодически сбрызгивая маринадом. Маринованный лук обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, затем добавить маринад и 1/2 стакана воды, довести до кипения, положить куски курицы и тушить до готовности.

Курица с морковью

800 г мяса курицы

3 ст. л. растительного масла

1,5 кг моркови

1 долька чеснока

1/2 стакана лимонного сока

кожура 1/2 лимона

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо курицы нарубить небольшими кусками, уложить в кастрюлю, посолить, добавить толченый чеснок, растительное масло, 1 стакан воды и довести до кипения на среднем огне. Затем перемешать, положить нарезанную соломкой морковь и тушить до готовности, влив при необходимости немного воды. Затем добавить разрезанную на несколько частей кожуру лимона, лимонный сок, довести до кипения и варить 10 минут. Поместить куски мяса на блюдо, а сверху выложить морковь.

Куырдак

300 г бараньего легкого

250 г бараньей печени

150 г курдючного сала

100 г бараньего сердца

2 луковицы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Курдючное сало нарезать мелкими кусочками и обжарить до вытапливания жира. Добавить нарезанные кубиками сердце и легкое, а через 15 минут – печень, измельченный лук, соль и перец. Обжарить на сильном огне в течение 5 минут, затем влить немного воды и тушить до готовности.

Плов по-шадыбекски

400 г риса

300 г баранины

100 г бараньего жира

3–4 моркови

3–4 луковицы

3–4 айвы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками, морковь и айву– кубиками, лук – кольцами. Бараний жир растопить в кастрюле, обжарить в нем лук до темно-коричневого цвета, добавить мясо и обжарить его до золотистого цвета. Затем положить морковь, обжарить в течение 5 минут, после чего добавить соль, перец, немного воды и тушить в течение 1 часа. Айву смешать с рисом и уложить ровным слоем в кастрюлю, влить 0,8 л воды и варить до ее полного испарения. Накрыть кастрюлю с рисом крышкой и оставить на 20 минут. Готовые рис с айвой и мясо с морковью и луком смешать и выложить горкой на блюдо.

Печень, жаренная на решетке

400 г говяжьей или бараньей печени

50 г сливочного масла

2 дольки чеснока
1–2 ст. л. жира
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления
Печень нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить и жарить на решетке, смазанной жиром, до готовности. Для приготовления соуса растопленное сливочное масло смешать с толченым чесноком. Кусочки печени выложить на блюдо и полить приготовленным соусом.

Выпечка

Лепешки «Джуйбори»
400 г пшеничной муки
3 ч. л. маргарина
1 ч. л. бараньего жира
1 ч. л. дрожжей
1/2 ч. л. кунжутного семени
соль и сахар по вкусу
Способ приготовления

В просеянную муку добавить соль и разведенные в теплой воде дрожжи и сахар, положить бараний жир и замесить тесто. Оставить его на 45 минут в теплом месте, затем разделать на части, придать каждой части круглую форму, нанести на поверхность лепешек узор, посыпать кунжутным семенем и выпекать в разогретой до 250 °С духовке на смазанном маргарином противне.

Лепешки «Оби-Нон»
400 г пшеничной муки
100 мл молока
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. дрожжей
1 ч. л. соли
Способ приготовления

В просеянную муку влить разведенные в теплом молоке дрожжи, добавить соль и замесить тесто. Оставить его на 1 час в теплом месте, затем разделать на круглые лепешки с утолщенными краями. На середину каждой лепешки нанести узор. Оставить на 15 минут в теплом месте, а затем выпекать в разогретой до 250 °С духовке на смазанном растительным маслом противне.

Бешкито
500 г пшеничной муки
250–300 г сахара
150 г сливочного масла
5 яиц
3 ст. л. картофельного крахмала
2 ч. л. растительного масла
цедра 1 апельсина
1/2 ч. л. чайной соды
Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, взбивать до получения однородной смеси. Затем положить

крахмал, чайную соду, апельсиновую цедру, перемешать и всыпать муку. Замесить тесто, оставить его в теплом месте на 15–20 минут, после чего раскатать в пласт толщиной 5 мм.

Вырезать стаканом из теста кружки, положить их на смазанный растительным маслом противень и выпекать в умеренно нагретой духовке в течение 20 минут.

Хлеб домашний по-казахски

500 г муки-крупчатки

250 г пшеничной муки

100 мл растительного масла

1 ст. л. топленого масла

1 ч. л. тмина

1 яйцо

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. дрожжей

1/2 ч. л. семян аниса

1/2 ч. л. сахара

Способ приготовления

В просеянную муку влить растительное масло и растереть между ладонями до получения однородной смеси. Затем положить соль и, добавив немного воды, замесить тесто.

Оставить тесто на 15 минут, затем добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи с сахаром и продолжать месить, время от времени добавляя воду, пока тесто не станет мягким и не будет легко растягиваться руками.

Посыпать тесто семенами аниса, смазать руки топленым маслом и месить тесто до тех пор, пока семена не распределятся равномерно по всему объему теста. Затем снова смазать руки маслом, сформовать из теста небольшие батоны, сделав на их поверхности надрезы, и оставить их в теплом месте на 10–15 минут.

Противень смазать топленым маслом, положить на него батоны, посыпать тмином, смазать взбитым яйцом и поставить на 1,5–2 часа в теплое место, накрыв полотенцем.

Батоны выпекать в разогретой до 250 °C духовке в течение 30–40 минут (10 минут на сильном огне, 20–30 минут – на умеренном), не переворачивая.

Самса с миндальной начинкой

400 г пшеничной муки

100 г молотого миндаля

50 г сахара

50 г сливочного масла

50 г меда

4–5 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. апельсинового сока

соль на кончике ножа

Способ приготовления

В просеянную муку положить соль и размягченное сливочное масло. Растереть тесто между ладонями, а затем, добавив немного воды, месить его руками до получения однородной массы. Разделать тесто на несколько частей и оставить на 20 минут.

Для приготовления начинки смешать миндаль, сахар и апельсиновый сок. Раскатать тесто и нарезать его полосками шириной 5–6 см. Отрезать у каждой полоски ближний к себе край по косой, положить на получившиеся треугольники по 1 ч. л. начинки, сложить вдвое, защипнуть края и обжарить каждый треугольник в оливковом масле с обеих сторон, затем смазать медом и подать к столу.

Картофельный кекс

250 г вареного картофеля

120 г сахара

50 г измельченных грецких орехов

2–3 яйца

1/2 ч. л. чайной соды

Способ приготовления

Яичные желтки растереть в пену с сахаром. Добавить орехи, тертый картофель, соду и взбитые в пену яичные белки. Все тщательно перемешать и выложить в форму для кекса. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 1 часа.

Десерты

Миндальный хлеб
700 г сахара
250 г толченого миндаля
100 мл лимонного сока
4 яйца
цедра 2 апельсинов
Способ приготовления

Миндаль смешать с тертой апельсиновой цедрой, 300 г сахара и яйцами. Полученную массу завернуть в промасленную бумагу и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 15–20 минут. Для приготовления сиропа растворить в 0,5 л воды оставшийся сахар, довести до кипения, добавить лимонный сок и варить до загустения.

Готовый хлеб полить сиропом, остудить и подать к столу.

Джамила
200 г измельченных фиников
100 г сахарной пудры
100 г молотого миндаля
50 г сливочного масла
3 яйца
2 ст. л. картофельного крахмала
1 ч. л. оливкового масла
Способ приготовления

Яичные желтки взбить с сахарной пудрой, добавить размягченное сливочное масло, молотый миндаль, измельченные финики, разведенный в небольшом количестве воды крахмал и взбитые в пену белки. Смазать оливковым маслом форму и выпекать джамилу в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 минут.

Рохати дил
400 г ягодного желе
400 г сахара
200 г моркови
100 г сахарной пудры
1 ч. л. лимонного сока
Способ приготовления

Для приготовления сиропа растворить сахар в 0,5 л воды, добавить лимонный сок, довести до кипения и варить до загустения.

Очищенную и промытую морковь нарезать соломкой, положить в подготовленный сироп и варить на слабом огне до

готовности. Варенье охладить.

Подать к столу в фужерах, оформив рубленым желе и посыпав сахарной пудрой.

Фрукты в желе

500 г сахара

2 ст. л. желатина

сок 2 лимонов

цедра 1 лимона

1 апельсин

1/2 яблока

1/2 груши

Способ приготовления

В кастрюлю влить 6 стаканов воды, положить сахар, размешать и довести до кипения. В горячий сироп добавить лимонную цедру, предварительно замоченный желатин, помешивая, довести до кипения и добавить лимонный сок. Желе немного охладить, вылить в большую форму слоем 2 см и дать застыть. На застывший слой желе положить кружки апельсина, ломтики яблока и груши, залить их второй половиной желе и поставить в прохладное место на 1–2 часа.

Апельсиновый десерт

350 г сахара 20 г желатина 2 апельсина

Способ приготовления

Очищенные апельсины нарезать кружочками, удалить семена, засыпать 1/4 стакана сахара и оставить на 30 минут, чтобы образовался сок.

В кастрюлю налить 6 стаканов воды, добавить сахар и довести до кипения. В приготовленный сироп положить предварительно замоченный желатин, цедру 1 апельсина, довести до кипения и добавить образовавшийся апельсиновый сок. Желе вылить в форму слоем 1 см и дать застыть. На застывший слой желе положить кружки апельсина, залить их второй половиной желе и поставить в прохладное место на 2 часа.

Метлуф

300 г пшеничной муки

250 г 30 %-ных сливок

250 г сахарной пудры

4–5 ст. л. молока

2 ч. л. манной крупы

2 яйца

1/2 ч. л. топленого масла

Способ приготовления

Яйца растереть со 150 г сахарной пудры, добавить муку, молоко, размешать и разлить тесто в виде тонких маленьких

блинчиков диаметром 10 см на смазанный топленым маслом и посыпанный манной крупой противень. Выпекать в сильно разогретой духовке в течение 2–3 минут. Готовые блинчики снять с противня и свернуть трубочками. Когда трубочки остынут, наполнить их взбитыми с сахарной пудрой сливками, положить в прохладное место на 30 минут и подать к столу.

Творожный десерт

200 г творога 50 г сахара

1 яйцо

1 ст. л. ягодного варенья

1 ст. л. лимонного ликера

1/2 ст. л. порошка какао

ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить взбитое с сахаром яйцо. Полученную массу разделить на 3 части. В первую положить варенье, во вторую – какао, в третью – лимонный ликер и ванилин. Каждую часть перемешать отдельно, слоями уложить в форму и подать к столу.

Ширчой
300 мл молока
30 г молотых грецких орехов
20 г сливочного масла
2 ч. л. черного чая
1/2 ч. л. соли
Способ приготовления

Сухой чай положить в кастрюлю, залить 1 стаканом кипящей воды и кипятить до тех пор, пока не останется 1/3 объема воды. Затем чай процедить, влить кипяченое молоко, добавить соль и кипятить на слабом огне в течение 15 минут.

Подать к столу, положив в каждую чашку кусочек сливочного масла и щепотку молотых орехов.

Чай по-фергански
6 ч. л. зеленого чая
3 ч. л. черного чая
3 ч. л. лимонного ликера
1 апельсин
цедра и сок 1 лимона
сахар по вкусу
Способ приготовления

Очищенный апельсин нарезать кружочками, посыпать сахаром, полить ликером и поставить на сутки в прохладное место. Смешать зеленый и черный чай, положить в заварочный чайник, залить 1 л кипящей воды, дать настояться 15 минут, затем остудить. Добавить в заварку цедру и сок лимона, пропитанные ликером апельсины.

Напиток из груш и мандаринов
4 груши
2–3 мандарина
сахар по вкусу
Способ приготовления

Очищенные мандарины разделить на дольки. С кожуры 1 мандарина снять верхний слой (цедру), мелко нарезать, прокипятить в 1 стакане воды, затем откинуть на сито.

В кастрюлю влить 2 стакана горячей воды, положить по вкусу сахар, перемешать, добавить цедру, очищенные и нарезанные кусочками груши, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 7–10 минут. Достать из компота кусочки груш, разложить их по стаканам вместе с дольками мандаринов, залить компотом и подать к столу.

Напиток из айвы

300 г айвы

150 г сахара

2 ст. л. виноградного вина

сок 1/2 лимона

корица на кончике ножа

Способ приготовления

Айву очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, залить холодной водой, влить лимонный сок, довести до кипения. Добавить сахар, корицу, варить до размягчения айвы, остудить и влить виноградное вино.

Облепиховый физ

500 г облепихи

4 яичных белка

сок 2 лимонов

1 стакан минеральной воды

пищевой лед

сахар по вкусу

Способ приготовления

Промытые ягоды облепихи залить 1 стаканом холодной воды, нагревать до температуры 80 °С в течение 1 часа, после чего отжать сок.

Яичные белки взбить с сахаром, добавить лимонный сок, перемешать, влить облепиховый сок. Взбить смесь в миксере, затем процедить через сито в фужеры, разбавить минеральной водой, положить кубики льда и подать к столу.

Лейлят Мавлид

Сай

500 г редьки

2 ст. л. 3 %-ного уксуса

2 ст. л. растительного масла

1 луковица

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Очищенную редьку нарезать соломкой, ошпарить кипятком, перемешать с нарезанным полукольцами луком, заправить смесью растительного масла, уксуса, соли и красного молотого перца и подать к столу.

Мясной салат по-казахски

300 г отварной говядины

100 г майонеза

20 г сливочного масла

2 ст. л. зеленого горошка

2 ст. л. молока

2 яйца

2 маринованных огурца

1 клубень вареного картофеля

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, посолить и вылить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Готовый омлет остудить, нарезать соломкой. Отварное мясо, огурцы, картофель нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, перемешать, заправить майонезом и уложить горкой в салатник. Подать к столу, украсив зеленым горошком и омлетом.

Рулет из бараньей печени

400 г бараньей печени

200 г бараньего или говяжьего сала

50 г сливочного масла

3–4 ст. л. растительного масла

2 луковицы

1 ст. л. желатина

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть кипятком, нарезать тонкими брусочками, посолить и обжарить в растительном масле до готовности. Лук нашинковать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Сало положить в кипящую подсоленную воду, варить 25–30

минут, затем нарезать ломтиками, соединить с печенью и луком, добавить предварительно замоченный желатин и перец, перемешать, завернуть в целлофан в виде рулета, положить в кипящую воду, варить в течение 7–10 минут на среднем огне, после чего снять целлофан. Готовый рулет украсить кубиками сливочного масла, положить в прохладное место на 1–2 часа, затем подать к столу.

Овощной салат по-таджикски

100 г консервированного зеленого горошка
100 г майонеза
4–5 сваренных вкрутую яиц
2 вареных клубня картофеля
2 вареные моркови
1 луковица
1 яблоко
1 огурец
1 помидор
1 корень сельдерея
1/2 ч. л. сахара
1/2 пучка зелени петрушки
1/2 пучка зеленого салата
соль по вкусу

Способ приготовления

Очищенные картофель, морковь, корень сельдерея, яблоко и огурец нарезать кубиками, добавить нарезанный тонкими кольцами лук, зеленый горошек, соль, сахар и майонез. В центре блюда на листья салата поместить половинки яиц и фигурно нарезанный помидор, вокруг разложить готовый салат, украшенный нашинкованной зеленью петрушки.

Закуска из лимона с сыром

100 г сыра 50 г майонеза 2 лимона

Способ приготовления

Лимоны нарезать тонкими кружочками, очистить от кожуры, разложить на большом блюде. Сыр натереть на крупной терке, добавить майонез, перемешать и положить небольшое количество смеси на каждый кружок лимона.

Салат из сыра и фруктов

300 г сыра
250 г винограда
1 небольшая дыня
1 ст. л. оливкового масла
1 корень сельдерея
сок 1 лимона
1/2 пучка петрушки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Дыню разрезать пополам, удалить семена. Одну половинку разрезать на 4 части и оставить для украшения. Другую половину дыни разрезать еще раз пополам, срезать мякоть, нарезать ее кубиками и уложить в глубокую миску. Добавить измельченный корень сельдерея, половинки ягод винограда и нарезанный соломкой сыр. Для приготовления заправки смешать соль, черный перец, лимонный сок и оливковое масло. Заправить салат полученной смесью, оставить на 30–40 минут, затем переложить в салатник, украсить ломтиками дыни и веточками петрушки.

Салат с брынзой и помидорами

300 г брынзы

100 г сметаны

3 помидора

1 яблоко

1/2 пучка зелени укропа

соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры нарезать тонкими кружочками, добавить натертые на крупной терке брынзу и яблоко, измельченную зелень укропа и соль. Салат заправить сметаной, выложить в салатник и подать к столу.

Салат из протертой фасоли

200 г фасоли

3 ст. л. растительного масла

2 луковицы

2 ч. л. 3 %-ного уксуса

1 ч. л. черного молотого перца

1 пучок зеленого лука

1/2 ч. л. сахара

соль по вкусу

Способ приготовления

В кипящую воду положить сахар, соль и промытую фасоль, варить 30–60 минут (в зависимости от сорта фасоли). Отдельно обжарить в 1 ст. л. растительного масла 1 мелко нарезанную луковицу. Вареную фасоль, обжаренный и сырой лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, перемешать, уложить в салатник, полить смесью уксуса и растительного масла, посыпать рубленым зеленым луком.

Салат из цветной капусты

500 г цветной капусты

2 ст. л. растительного масла

2 дольки чеснока

2 ч. л. 3 %-ного уксуса
1/2 пучка зелени петрушки
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Кочан цветной капусты разобрать на отдельные соцветия, положить на 10 минут в холодную воду с добавлением уксуса, затем промыть и варить в течение 20 минут в подсоленной воде. Капусту остудить, положить в салатник, посыпать толченым чесноком, перцем и мелко нарубленной зеленью петрушки, посолить и полить растительным маслом.

Торши-муши
500 г кабачков
3 ст. л. растительного масла
2 дольки чеснока
1 ст. л. аджики
1 ст. л. 3 %-ного уксуса
1/2 ч. л. тмина
соль по вкусу
Способ приготовления

Очищенные и нарезанные кружками кабачки отварить в небольшом количестве подсоленной воды, затем выложить в глубокую миску, полить разведенной в уксусе аджикой, посыпать толченым чесноком и тмином, заправить растительным маслом, перемешать, переложить в салатник и подать к столу.

Салат с мясом и овощами
200 г отварной баранины
100 г майонеза
2 огурца
2 вареных клубня картофеля
1 луковица
1/2 ч. л. черного молотого перца
1/2 пучка зелени сельдерея
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо, картофель и огурцы нарезать кубиками, добавить нашинкованный лук, рубленую зелень сельдерея, соль и черный молотый перец. Салат перемешать, заправить майонезом и выложить горкой в салатник.

Салат с морковью и фруктами
500 г моркови 100 г сметаны 2 апельсина
2 яблока
1 мандарин
сок 1/2 лимона
сахар по вкусу

Способ приготовления

Морковь натереть на крупной терке, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, остудить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром и положить в прохладное место на 30–40 минут. Очищенные апельсины мелко нарезать, смешать с морковью, добавить тертые яблоки. Салат заправить сметаной, выложить горкой в салатник и украсить дольками мандарина.

Салат с тыквой и яблоками

300 г отварной тыквы

100 г чернослива

4 яблока

3 ст. л. сметаны

сахар по вкусу

Способ приготовления

Предварительно замоченный чернослив залить горячей водой и варить 10 минут. Тыкву натереть на крупной терке, перемешать с очищенными и нарезанными кубиками 3 яблоками, добавить чернослив, сахар и сметану. Готовый салат выложить на большое блюдо и украсить фигурно нарезанным яблоком.

Салат «Восточный»

100 г изюма без косточек

100 мл оливкового масла

3 вареных клубня картофеля

1 баклажан

1 стручок острого перца

1 пучок зелени петрушки

1/2 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. тмина

соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажан опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, очистить от кожицы, нарезать кубиками и обжарить в 2 ст. л. оливкового масла в течение 4–5 минут, затем добавить изюм и жарить еще 3 минуты. Баклажаны и изюм выложить в миску, добавить нарезанный кубиками картофель, нашинкованный острый перец, куркуму, тмин, соль и измельченную зелень петрушки. Все перемешать, заправить оставшимся оливковым маслом и выложить в салатник.

Первые блюда

Хлебный суп с изюмом

100 г изюма

50 г чернослива

6 ломтиков ржаного хлеба

6 ст. л. сахара

4–5 ст. л. сливок

Способ приготовления

Ломтики хлеба залить кипящей водой, оставить на 10 минут, затем протереть через сито. Изюм и чернослив отварить до готовности, откинуть на дуршлаг. Во фруктовый отвар добавить сахар.

Разбавить отваром хлебную массу до консистенции жидкой сметаны. Подать к столу, заправив сливками.

Суп «Самаркандский»

400 г баранины

200 г стручковой фасоли

4 клубня картофеля

2–3 ст. л. растительного масла

2 луковицы

2 болгарских перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками весом 40 г, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения на слабом огне. Добавить нашинкованный репчатый лук, варить 20 минут, затем положить разрезанный пополам картофель и соль. Стручковую фасоль и болгарский перец обжарить на сковороде в растительном масле и положить в суп. Варить 15 минут, затем подать к столу.

Манный суп с анисом

200 г манной крупы

100 г фиников

50 г изюма

1 ст. л. топленого масла

1 ч. л. молотого аниса

молотый шафран на кончике ножа

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Манную крупу постепенно всыпать в 2 л горячей воды, добавить перец, шафран, топленое масло и довести до кипения при непрерывном помешивании. Варить в течение 20 минут на

слабом огне, затем положить соль, анис, предварительно замоченный изюм, размешать, довести до кипения и снять с огня. Подать к столу с финиками.

Фитираши

500 г пшеничной муки 400 г баранины

200 г говяжьего фарша

2 ст. л. оливкового масла

2 луковицы

2 ст. л. топленого масла

1 яйцо

сок 1 лимона

1 пучок зелени кинзы

1/2 ч. л. черного молотого перца

1/2 ч. л. молотого шафрана

корица на кончике ножа

соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления лапши высыпать муку на блюдо, добавить соль, топленое масло, перемешать и замесить тесто, добавив немного воды. Когда тесто станет упругим, раскатать его на столе в тонкий пласт и нарезать лапшу. Разложить ее на блюде или противне, оставить на 30 минут, а затем обжарить до золотистого цвета в 1 ст. л. оливкового масла.

Для приготовления фрикаделек добавить в говяжий фарш взбитый яичный белок, перец, корицу, соль, 1 тертую луковицу, перемешать и разделать готовую массу на маленькие шарики.

Баранину нарезать кусками по 30–40 г и обжарить в кастрюле на среднем огне в смеси оливкового и топленого масла, добавив нарезанный полукольцами лук. Затем влить 1,5 л воды и варить мясо до полуготовности, после чего положить фрикадельки и лапшу. За 3 минуты до готовности влить в суп разведенный в лимонном соке яичный желток и добавить шафран. Подать к столу, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Рисовый суп с бараниной

300 г баранины

100 г риса

50 г жира

3 клубня картофеля

1 стакан кислого молока

1 репа

1 морковь

1 луковица

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, добавить нарезанные мелкими кубиками морковь и репу, тертый лук, жир и обжарить в течение 10 минут на среднем огне. Влить немного воды и тушить 10 минут, после чего добавить воду, довести до кипения, посолить, поперчить, положить рис, нарезанный брусочками картофель и варить суп до готовности. Подать к столу, заправив кислым молоком.

Гороховый суп по-узбекски

500 г жирной говядины

250 г гороха

4 луковицы

2 ст. л. жира

1 корень сельдерея

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности. Добавить предварительно замоченный горох, варить 1 час, затем положить нарезанный мелкими кубиками корень сельдерея, обжаренный в жире нашинкованный лук и соль. Варить 20–25 минут, затем подать к столу.

Бульон с пельменями

2 л говяжьего бульона

300–350 г пшеничной муки

300 г говядины

1 луковица

1 яйцо

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления фарша мякоть говядины дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить соль, перец и перемешать. Для приготовления теста муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление в форме воронки, влить в него 1/2 стакана воды, добавить яйцо, соль, перемешать и замесить крутое тесто. Раскатать его тонким слоем, вырезать из него небольшие кружочки, положить на середину каждого кружочка фарш и защипнуть края.

Бульон довести до кипения, положить в него пельмени и варить до готовности.

Молочный суп с тыквой

500 мл молока

200 г тыквы

50 г риса

1 ст. л. сливочного масла

соль по вкусу

Способ приготовления

Очищенную тыкву нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом, пассеровать в течение 5 минут. В другую кастрюлю налить 100 мл воды, довести до кипения, всыпать рис, варить 10–15 минут, затем влить кипящее молоко, добавить пассерованную тыкву, соль и варить 15 минут. Суп охладить и подать к столу.

Куриный суп с фасолью и зеленью

500 г мяса курицы

250 г стручковой фасоли

1 луковица

1 ст. л. сливочного масла

1 пучок зелени петрушки

1/2 пучка зелени кинзы

1/2 пучка зелени сельдерея

1/2 стручка острого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо курицы нарубить порционными кусками, положить в кастрюлю, налить 1/2 стакана воды и

тушить в течение 40 минут на слабом огне. Добавить предварительно отваренные и разрезанные пополам стручки фасоли, влить воду, довести до кипения, положить обжаренный на сливочном масле лук, соль и измельченный острый перец. Варить в течение 5–7 минут, затем добавить в суп мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы и сельдерея, довести до кипения и снять с огня.

Хассу традиционный

250 г пшеничной муки

120 г манной крупы

100 мл оливкового масла

50 г жира

4 ст. л. томатной пасты

3 дольки чеснока

1 ст. л. молотого тмина

1 ч. л. аджики

1 ч. л. дрожжей

1/2 пучка зелени петрушки

1/2 ч. л. измельченной сухой мяты

соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления клецек добавить в манную крупу 2 ст. л. оливкового масла, соль, влить немного воды и замесить тесто.

Сформовать из него маленькие шарики и обжарить их в разогретом оливковом масле.

Томатную пасту развести 2 стаканами воды, вылить в кастрюлю, добавить жир, аджику, толченый чеснок, тмин, мяту и соль и тушить на среднем огне в течение 5–7 минут.

Для приготовления опары дрожжи развести в 1/2 стакана теплой воды, добавить половину нормы муки, замесить тесто, накрыть салфеткой и оставить на 30–40 минут.

Из оставшейся муки и теплой воды замесить тесто, влить в него опару, накрыть салфеткой и оставить на 2 часа. Затем развести тесто 1 л теплой воды, тщательно размешать, влить в приготовленный томатный соус и поставить на огонь. Помешивая, довести до кипения и варить до тех пор, пока жидкость не приобретет консистенцию супа-пюре. Влить немного воды и варить суп в течение 15–20 минут. Затем положить в суп готовые клецки и подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Рыбный суп по-тунисски

500 г филе рыбы
4 бутона гвоздики
4 ст. л. оливкового масла
2 луковицы
2 моркови
2 клубня картофеля
1 стручок острого перца
1 ст. л. пшеничной муки
1 пучок зелени укропа
1 долька чеснока
1 лавровый лист
сок 1 лимона
1/2 пучка зелени кинзы
1/2 пучка зелени чабреца
1/2 ч. л. молотого душистого перца
молотый имбирь на кончике ножа
соль по вкусу

Способ приготовления

Бутоны гвоздики воткнуть в луковицы. Налить в кастрюлю 1,5 л воды, довести до кипения, положить луковицы, связанную в один пучок зелень укропа и чабреца, лавровый лист, стручок острого перца, имбирь, молотый душистый перец и соль. Влить оливковое масло, варить на слабом огне в течение 15–20 минут, затем положить филе рыбы и варить еще 15 минут.

Достать из бульона лук, зелень и рыбу. Рыбу нарезать маленькими кусочками и вновь опустить в бульон. Добавить

нарезанные соломкой картофель, морковь и варить в течение 15 минут.

Муку развести в небольшом количестве воды, влить в кастрюлю с супом, варить 5 минут, после чего добавить толченый чеснок, измельченную зелень кинзы, лимонный сок и подать к столу.

Вторые блюда

Мясо в слоеном тесте
400 г баранины
300 г говяжьего фарша
300 г слоеного теста
2 луковицы
1 ст. л. оливкового масла
1 яичный желток
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, отбить, посолить, поперчить и обжарить до золотистого цвета в оливковом масле. Говяжий фарш смешать с тертым луком. Куски мяса обмазать фаршем, уложить на раскатанное тесто, защипнуть края, смазать тесто желтком. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

Буза
200 г сорго
2 ст. л. топленого масла
1 ст. л. молотого миндаля
1 ст. л. молотых грецких орехов
1 ст. л. молотого фундука
1 ст. л. молотого арахиса
соль и сахар по вкусу
Способ приготовления

Предварительно замоченное сорго залить 0,5 л воды и варить до размягчения. Добавить смесь из миндаля, фундука, арахиса и грецких орехов, соль, сахар и варить до готовности. Добавить в кашу топленое масло, закрыть кастрюлю крышкой и оставить на 10–15 минут, после чего подать к столу.

Жута-нан
200 г пшеничной муки
7 шт. моркови
6 луковиц
3 ст. л. сметаны
1 ст. л. топленого масла
1 яйцо
1/2 ч. л. красного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Муку всыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление в форме воронки, добавить соль, яйцо, влить немного

воды и замесить тесто.

Для приготовления фарша морковь и репчатый лук нарезать соломкой, посолить, поперчить и перемешать.

Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, смазать топленым маслом, разложить ровным слоем фарш и свернуть рулетом. Варить на пару в течение 30 минут, затем подать к столу, полив сметаной.

Перец, фаршированный овощами

4 болгарских перца
4 стебля лука-порея
3 ст. л. оливкового масла
2 луковицы
2 моркови
2 помидора
1 пучок зелени петрушки
1 ст. л. 3 %-ного уксуса
1 долька чеснока
1 лавровый лист
1 бутон гвоздики
1/2 ч. л. сахара
1/2 ч. л. черного молотого перца
1/2 ч. л. молотого шафрана
корица и молотый имбирь на кончике
ножа
соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления маринада в кипящую воду положить сахар, соль, черный молотый перец, корицу, шафран, лавровый лист, гвоздику, имбирь, кипятить на слабом огне в течение 5 минут, затем добавить уксус и снова довести до кипения.

Для приготовления фарша лук, морковь и петрушку мелко нарезать, посолить, обжарить в оливковом масле, добавить протертые помидоры, толченый чеснок, влить немного воды и тушить до готовности.

У болгарского перца сделать круговой надрез у плодоножки и удалить ее вместе с семенами. Опустить перец на 2–3 минуты в кипящий маринад, затем начинить фаршем, оформить в виде корзиночек, используя лук-порей, и подать к столу.

Манпар

700 г говядины
400 г пшеничной муки
50 г топленого сала
4 стакана говяжьего бульона
3–4 веточки кинзы

2 помидора
2 луковицы
2 дольки чеснока
1 пучок зелени петрушки
1 лавровый лист
1 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. аджики
1 ч. л. 3 %-ного уксуса
1 ч. л. черного молотого перца
молотый имбирь на кончике ножа
соль по вкусу
Способ приготовления

Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление в форме воронки, положить соль, влить немного воды, замесить тесто. Через 2–3 часа раскатать тесто в длинный плоский жгут. Разрезать его на маленькие кусочки, опустить их в кипящую подсоленную воду, варить 10 минут, затем откинуть на дуршлаг.

Мясо нарезать кубиками, положить в глубокую сковороду, обжарить в топленом сале с нашинкованным луком, добавить томатную пасту, аджику, перец, имбирь, соль, уксус, влить бульон и тушить в течение 20–25 минут на среднем огне. Затем положить лавровый лист, тушить в течение 10 минут.

Клецки переложить в сковороду к мясу, добавить толченый чеснок, довести до кипения и снять с огня. Подать к столу, посыпав мелко нарубленной зеленью петрушки и украсив фигурно нарезанными помидорами и веточками кинзы.

Лаасида
250 г манной крупы
50 г сливочного масла
3 ст. л. меда
соль по вкусу
Способ приготовления

Влить в кастрюлю 1,5 л горячей воды, постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, довести до кипения. Варить на среднем огне в течение 10 минут, затем добавить соль, 20 г сливочного масла, убавить огонь до минимума и варить 20 минут, постоянно помешивая. Выложить готовую лаасиду на блюдо, полить медом и украсить маленькими кусочками сливочного масла.

Шашлык по-казахски
500 г баранины (корейка) 2 луковицы 1 лимон
1 ст. л. бараньего жира
1 веточка тархуна

1/2 пучка зелени кинзы
1/2 ч. л. красного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Баранью корейку нарубить кусками весом по 30–40 г, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, добавить нарезанный кольцами лук, лимонную цедру, перемешать и оставить в прохладном месте на 6–8 часов. Затем мясо и кольца лука нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями, периодически смазывая бараньим жиром и поливая маринадом. Подать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы и тархуна.

Шашлык праздничный
500 г баранины
10 ягод свежего барбариса
4 ст. л. 3 %-ного уксуса
2 луковицы
2 пучка зеленого лука
1 ст. л. сливочного масла
1 ч. л. черного молотого перца
1/2 пучка зелени петрушки
соль по вкусу
Способ приготовления

Баранину нарезать кубиками весом по 30–40 г, положить в эмалированную посуду, посолить, по-перчить, добавить тертый лук, измельченную зелень петрушки, уксус, перемешать и оставить в прохладном месте на 4 часа. Затем нанизать куски мяса на шампуры, смазать сливочным маслом и жарить над раскаленными углями. Готовый шашлык уложить на блюдо, посыпать рубленым зеленым луком и украсить ягодами барбариса.

Фаршированные куриные ножки
100 г куриной печени
6 куриных ножек
6 ломтиков белого хлеба
5 ст. л. молока
2 ст. л. сметаны
1 луковица
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

С куриных ножек снять кожу так, чтобы она осталась прикрепленной только к самому концу ножки. Остальную часть ножки отрубить, отделить мякоть от костей и пропустить через мясорубку вместе с печенью и замоченным в молоке белым

хлебом. Добавить мелко нарубленный лук, соль и перец. Готовым фаршем начинить куриные ножки, зашить их, смазать сметаной и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Манты с мясом и тыквой

500 г баранины 350 г тыквы

300 г пшеничной муки

50 г курдючного сала

2 луковицы

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления фарша баранину, курдючное сало, лук и тыкву мелко нарезать, добавить 2–3 ст. л. воды, соль, перец и перемешать. В муку влить 1/2 стакана воды, замесить тесто, раскатать его в тонкие круглые лепешки, края которых должны быть тоньше, чем середина. На середину каждой лепешки положить фарш, края защипнуть. Манты варить на пару в течение 25–30 минут.

Мясо по-казахски

700 г баранины

150 г пшеничной муки

3 стакана говяжьего бульона

2 луковицы

1 ст. л. растительного масла

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, посолить, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности на среднем огне. Лук нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. В муку положить соль, влить немного воды, замесить тесто, раскатать его тонким пластом и нарезать крупными ромбами. Готовые изделия опустить в кипящий говяжий бульон и отварить до готовности. На большое блюдо положить отваренные ромбы из теста, на них – нарезанное тонкими ломтиками мясо, а сверху – посыпанный перцем лук.

Рагу из баранины

500 г баранины

8 луковиц

1 ст. л. муки

1/2 стакана сметаны

красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить до готовности, затем вынуть из бульона. В бульоне развести муку, добавить сметану, перец,

взбить, довести соус до кипения, положить в него мясо, мелко нарезанный лук и тушить в течение 10 минут.

Асып

200 г бараньих кишок

200 г бараньей вырезки

200 г бараньего сердца

200 г бараньей печени

150 г курдючного сала

2 луковицы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Баранью вырезку, сердце и печень пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанное курдючное сало, тертый лук, перец, соль, немного воды, тщательно перемешать и начинить промытые бараньи кишки приготовленным фаршем, завязать с обеих сторон шпагатом, в нескольких местах проколоть иглой и опустить в кипящую подсоленную воду. Варить в течение 1 часа, затем подать к столу.

Куырма-самса

300 г баранины

200 г пшеничной муки

100–150 мл растительного масла

20 г риса

1 луковица

1 ст. л. топленого масла

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления фарша мясо и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, обжарить на топленом масле, добавить рис, немного воды и тушить в течение 15 минут. В муку влить немного воды, замесить тесто и раскатать его тонким слоем. Вырезать из теста небольшие кружочки, на середину каждого положить фарш, сложить изделия в виде полумесяца, защипнуть края и жарить в растительном масле.

Самса с мясом курицы

500 г мяса курицы

300 г пшеничной муки

3 ст. л. сметаны

1 луковица

1 ст. л. растительного масла

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления фарша мясо курицы нарезать маленькими кусочками, добавить рубленый лук, соль, перец, 1,5–2 ст. л. воды

и перемешать.

Муку высыпать горкой в миску, добавить соль, 1/2 стакана воды, замесить тесто и раскатать из него небольшие круглые лепешки. На середину каждой лепешки положить приготовленный фарш, завернуть изделия в виде треугольников и защипнуть края. Самсу разложить на смазанном растительным маслом противне и выпекать в разогретой до 250 °С духовке в течение 12–15 минут. Подать к столу, полив сметаной.

Рыбные шарики

500 г филе рыбы

100 мл растительного масла

5 ломтиков белого хлеба

4 ст. л. молока

2 ст. л. пшеничной муки

1 ст. л. панировочных сухарей

1 сваренное вкрутую яйцо

1/2 яйца

1 пучок зелени петрушки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы и предварительно замоченный в молоке хлеб пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и перемешать. Из полученного фарша сформовать маленькие лепешки. На середину каждой положить смесь из рубленого яйца и измельченной зелени петрушки, соединить края и придать изделиям форму шариков. Рыбные шарики обвалять сначала в муке, затем в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле до готовности.

Сутли

2 л молока

150 г топленого масла

100 г муки

1 баранье легкое

1 пучок зелени петрушки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Баранье легкое нарезать порционными кусками, посолить и тушить в смеси молока, муки и топленого масла до готовности. Готовое легкое охладить, поперчить, посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Плов с мясом курицы

400 г риса

200 г мяса курицы

200 г моркови

100 мл оливкового масла
3 луковицы
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо курицы нарубить порционными кусками, посолить, затем обжарить в оливковом масле вместе с мелко нарезанным луком до золотистого цвета. Добавить нарезанную соломкой морковь, соль, перец, влить немного воды, варить в течение 50 минут на медленном огне, затем добавить воду, рис и варить до готовности. Оставить плов упревать на 30 минут, затем выложить горкой на блюдо и подать к столу.

Плов с фрикадельками
400 г риса
400 г моркови
200 г говядины
100 г говяжьего жира
4 луковицы
1 яйцо
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, добавить 2 рубленые луковицы, соль, перец, яйцо и перемешать. Из фарша сформовать фрикадельки. Оставшийся лук обжарить в говяжьем жире, добавить нарезанную соломкой морковь, влить воду, положить фрикадельки и тушить на медленном огне в течение 15 минут, после чего добавить рис, воду и варить до готовности риса. Оставить плов упревать на 30 минут, затем выложить горкой на блюдо и подать к столу.

Выпечка

Лепешки «Ак-Нан»

1 кг пшеничной муки

10 г дрожжей

1 ст. л. молока

1/2 луковицы

соль по вкусу

Способ приготовления

Муку высыпать горкой в глубокую миску, влить немного воды, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи и соль, замесить тесто и поставить его на 4–5 часов в теплое место. Готовое тесто разделать в виде больших шаров, раскатать их и сформовать лепешки с утолщенными краями. Середину каждой лепешки проколоть, положить на нее тертый лук. Оставить лепешки в теплом месте на 30 минут, затем выпекать в разогретой до 200 °С духовке.

Ячменные лепешки

500 г ячменной крупы

1 стакан молока

1 ст. л. топленого масла

1 ч. л. дрожжей

соль по вкусу

Способ приготовления

В ячменную крупу положить соль, топленое масло, растереть и добавить разведенные в теплом молоке дрожжи. Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 2 часа. Затем разделить тесто на 2 части и сформовать из них толстые лепешки. Выпекать их в разогретой до 200 °С духовке.

Хлеб из манной крупы

400 г манной крупы

20 г дрожжей

2 ст. л. пшеничной муки

1 яичный желток

1 ч. л. топленого масла

1/2 стакана оливкового масла

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. сахара

Способ приготовления

В манную крупу всыпать муку, соль и сахар, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, оливковое масло, влить немного воды и замесить тесто.

Сформовать из теста 2 шара, положить их на смазанный

топленым маслом противень, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5–2 часа. Затем смазать поверхность шаров яичным желтком и выпекать в разогретой до 250 ˚С духовке, при необходимости переворачивая хлеб, чтобы он равномерно пропекся.

Муерки

500 г пшеничной муки

100 г манной крупы

3–4 ст. л. растительного масла

соль по вкусу

Способ приготовления

Просеянную муку высыпать горкой в глубокую миску, добавить соль, влить небольшое количество воды и месить тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным. Оставить тесто в теплом месте на 1 час, затем разделить его на 2 части.

Смазать растительным маслом большое плоское блюдо и растянуть на нем половину теста таким образом, чтобы края получившегося тонкого пласта заходили за края блюда. Две противоположные стороны пласта завернуть навстречу друг другу так, чтобы они соединились в центре. Получившийся рулет свернуть в форме улитки, посыпать манной крупой и прижать ладонью до толщины 2 см. Готовое изделие должно иметь круглую форму. Из второй половины теста сформовать такую же лепешку. Выпекать муерки в разогретой до 200 ˚С духовке.

Творожный бисквит

500 г творога

400 г пшеничной муки

15 яичных желтков

4 яичных белка

1 стакан сахара

1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления

Желтки взбить с сахаром, смешать с творогом, добавить муку и взбитые в пену белки. Творожную массу перемешать, выложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 40 минут.

Блины «Багрир»

350 г манной крупы

150 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

50–70 мл растительного масла

2 ст. л. меда

1 ст. л. молока

1 банан

1 апельсин
1/4 ч. л. дрожжей
1/4 ч. л. корицы
соль и сахар по вкусу

Способ приготовления

Смешать манную крупу и муку, положить соль и, добавив немного воды, замесить тесто. Когда оно станет мягким, положить разведенные в теплом молоке дрожжи, влить воду, размешать тесто до исчезновения комочков и оставить на 1,5–2 часа.

Когда объем теста увеличится в 2 раза, поставить на огонь сковороду, смазать ее растительным маслом.

Половником налить на сковороду тонкий слой теста. Через 3–5 минут снять блин, не переворачивая, и положить на чистую салфетку.

Таким же образом испечь остальные блины, каждый раз смазывая сковороду растительным маслом.

Готовые блины уложить рядом (не один на другой) и дать им остыть. Положить блины один на другой на блюдо, смазывая каждый сливочным маслом и посыпая сахаром. Последний блин полить медом, посыпать корицей и украсить ломтиками банана и тонкими кружками очищенного апельсина. Готовое изделие поставить в прохладное место на 20 минут.

Подать к столу, разрезав стопку блинов на 4 части.

Десерты

Асида из кедровых орехов
500 г кедровых орехов
500 г пшеничной муки
500 г сахара
50 г манной крупы
4 яичных желтка
1 л молока
Способ приготовления

Для приготовления крема яичные желтки взбить с 250 г сахара, влить молоко, добавить манную крупу, довести смесь до кипения и варить, помешивая, до кремообразной консистенции. Очищенные кедровые орехи обжарить, растолочь, залить водой из расчета 3 стакана воды на 1 стакан измельченных орехов. Полученную массу процедить через марлю, отжать весь сок, добавить в него муку, немного воды, оставшийся сахар и варить на слабом огне до загустения. Тесто из кедровых орехов выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 1 час, а затем полить приготовленным кремом.

Балуза с крахмалом
100 г кедровых орехов 2 ст. л. лимонного сока
1 стакан крахмала 1 стакан сахара
Способ приготовления

Крахмал развести в 8–9 стаканах холодной воды, добавить сахар и варить, помешивая, до загустения, на слабом огне. Затем влить лимонный сок, положить очищенные и обжаренные кедровые орехи, перемешать и сразу же разлить в пиалы.

Десерт из лесных орехов
750 г пшеничной муки
500 г лесных орехов
500 г сахара
4 яичных желтка
1 л молока
Способ приготовления

Для приготовления крема яичные желтки взбить со 100 г сахара, влить молоко, размешать, добавить 150 г муки и 250 г сахара. Довести смесь до кипения на слабом огне и варить, помешивая, до кремообразной консистенции.

Очищенные лесные орехи обжарить до золотистого цвета и размолоть в кофемолке. Полученную массу залить 1 л воды, перемешать, процедить через марлю, отжать весь сок, размешать его с оставшимися мукой и сахаром, переложить в кастрюлю и

варить, помешивая, на слабом огне, до получения густой массы.

Ореховое тесто выложить на блюдо и поставить в прохладное место на 1 час, затем полить приготовленным кремом.

Напитки

Апельсиновый напиток с пряностями
500 мл апельсинового сока
3 ч. л. сахара
1 бутон гвоздики
1/2 лимона
1/4 ч. л. шафрана
1/4 ч. л. корицы
молотый мускатный орех на кончике ножа
Способ приготовления

В эмалированную кастрюлю налить 2 стакана воды, добавить сахар, гвоздику, шафран, корицу и мускатный орех. Варить на слабом огне в течение 5 минут. Отвар процедить и смешать с апельсиновым соком. Разлить напиток в стаканы, положив в каждый по 1 дольке лимона.

Вишневый кисель со взбитыми сливками
100 г вишни без косточек
100 г взбитых сливок
2 ст. л. сахара
2 ч. л. крахмала
корица на кончике ножа
Способ приготовления

Подготовленную вишню положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить на слабом огне в течение 5 минут, после чего отвар процедить в другую кастрюлю, вишню протереть сквозь сито, положить в отвар, добавить сахар, корицу и разведенный водой крахмал и, перемешав, довести до кипения. Кисель охладить, налить в пиалы, сверху аккуратно положить взбитые сливки.

Чай со сметаной по-казахски
4 ч. л. черного чая
3 ч. л. зеленого чая
2 ст. л. сметаны
1/2 стакана молока
сахар по вкусу
Способ приготовления

Смешать зеленый и черный чай. Заварочный чайник обдать кипятком, положить в него чай, залить кипящей водой на 1/2 объема чайника и оставить на 5–7 минут. Затем добавить в чайник кипяток, накрыть салфеткой и оставить на 10 минут.

Налить заварку в пиалы, добавить горячее молоко, сметану, сахар и перемешать.

Балуза по-тунисски

1 стакан крахмала

1 стакан сахара

3 ст. л. настоя из лепестков роз

1/4 ч. л. корицы

Способ приготовления

В кастрюлю влить 6–7 стаканов холодной воды, всыпать крахмал, тщательно перемешать, добавить сахар и варить, помешивая, на слабом огне до загустения. Затем добавить настой из лепестков роз, смесь охладить и взбить при помощи миксера. Разлить балузу в большие розетки или пиалы, посыпать корицей, поставить на 2 часа в прохладное место и подать к столу.

Узвар

100 г сушеных груш

100 г меда

100 г сушеных яблок

50 г чернослива

50 г кураги

1/2 ч. л. корицы

Способ приготовления

Предварительно замоченные сухие груши, яблоки, чернослив и курагу залить кипящей водой и варить до готовности. Затем отвар слить, сухофрукты посыпать корицей, полить медом, добавить немного отвара, довести до кипения. Готовый узвар поставить в прохладное место на 30–40 минут, затем подать к столу.

Груши с изюмом

100 г изюма

3 груши

1 ст. л. измельченных грецких орехов

1 ст. л. меда

Способ приготовления

Из груш удалить картофельным ножом сердцевину. Предварительно замоченный изюм смешать с орехами и медом. Начинить полученной смесью груши, положить в огнеупорную посуду и запекать в течение 20 минут в разогретой до 180 °С духовке, затем остудить и поставить в прохладное место на 1 час.

Персиковый крем

700 г сливок

500 г персикового пюре

450 г сахара

2 ст. л. желатина

1 персик

1 ст. л. сахарной пудры

сок 1 лимона

1/4 ч. л. корицы

Способ приготовления

В персиковое пюре добавить сахар и варить до загустения, непрерывно помешивая. Затем остудить, влить лимонный сок, разведенный в небольшом количестве воды желатин, перемешать и соединить со взбитыми сливками.

Готовую массу положить в форму и поставить в прохладное место на 3 часа. Подать к столу, украсив тонкими дольками персика и посыпав корицей и сахарной пудрой.

Абрикосовый морс с медом

300–400 г абрикосов

3 ст. л. меда

2 ч. л. лимонного сока

1 листик мяты

корица на кончике ножа

пищевой лед

Способ приготовления

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, ошпарить кипятком, размять, положить мелко нарезанный листик мяты, залить 1 л воды, довести до кипения и варить 5–7 минут на слабом огне.

Отвар процедить, добавить в него лимонный сок, корицу и мед, поставить на 2 часа в прохладное место, затем подать к столу с кусочками пищевого льда.

Кисель из шиповника

30 г шиповника

4 ст. л. сахара

1,5–2 ст. л. крахмала

1 ч. л. лимонного сока

корица на кончике ножа

Способ приготовления

Плоды шиповника залить 1 стаканом воды, варить 10 минут, затем слить в отдельную посуду отвар, шиповник освободить от семян, тщательно промыть, измельчить, залить 2 стаканами горячей воды и варить 5 минут. Полученный отвар слить и соединить с первым.

Добавить в полученную смесь сахар, лимонный сок, корицу, довести до кипения, влить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, снова довести до кипения, снять с огня, остудить и подать к столу.

Мирадж

Салаты и закуски

Закуска из творога и зеленого лука
200 г зеленого лука
200 г творога
2 ст. л. сметаны
1/2 стакана кефира
1/2 пучка укропа
соль по вкусу
Способ приготовления

Зеленый лук нарезать кусочками длиной 1 см. Творог растереть с солью, добавить кефир, сметану, зеленый лук, перемешать. Закуску поставить в прохладное место на 20 минут, затем посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Зеленый салат с острым соусом
300 г зеленого салата
50 мл растительного масла
50 г сметаны
10 г горчицы
2 сваренных вкрутую яйца
1 ч. л. 3 %-ного уксуса
1 ч. л. красного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления соуса желтки яиц растереть с солью, добавить горчицу, уксус, перец и, непрерывно помешивая, ввести сметану и растительное масло. Листья салата мелко нарезать, смешать с рубленым яичным белком, залить приготовленным соусом, перемешать и подать к столу.

Салат «Ромашка»
300 г зеленого салата
100 г редиса
2 огурца
2 сваренных вкрутую яйца
1 пучок зелени петрушки
1/2 пучка зелени кинзы
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Листья салата нарезать тонкими полосками, добавить рубленую зелень петрушки, перемешать и выложить в середину большого блюда. Одно вареное яйцо разрезать на 6 одинаковых долек, другое нарезать кружками. Из одного кружка вынуть желток и положить в середину смеси салата и петрушки, а вокруг

разложить дольки яйца белками кверху.

По краям блюда поместить кружки яйца, фигурно нарезанный редис, нарезанные полосками огурцы, а между ними – веточки кинзы. Салат посолить, поперчить и подать к столу.

Салат из алычи

200 г алычи

100 г зеленого лука

100 г майонеза

2–3 веточки укропа

1 ст. л. лимонного сока

1/2 пучка зелени петрушки

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Алычу разрезать пополам, удалить косточки, добавить рубленый зеленый лук, измельченную зелень петрушки, соль, перец. Салат перемешать, выложить в салатник, сбрызнуть лимонным соком, полить майонезом и украсить веточками укропа.

Закуска из корней сельдерея и мяса

300 г корней сельдерея

300 г отварной баранины

100 г майонеза

50 г грецких орехов

1 пучок зелени петрушки

1 ч. л. лимонного сока

1/2 пучка зелени кинзы

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кубиками, посолить, поперчить, добавить нарезанные соломкой корни сельдерея, измельченную зелень петрушки и кинзы. Салат перемешать, сбрызнуть лимонным соком, поставить на 20 минут в прохладное место, затем переложить в салатник, заправить майонезом, украсить измельченными ядрами орехов и подать к столу.

Салат из шпината

300 г шпината

100 г майонеза

4 огурца

1 ч. л. черного молотого перца

1 помидор

1/2 пучка зеленого лука

1/2 пучка зелени петрушки

молотый шафран на кончике ножа
соль по вкусу
Способ приготовления
Шпинат мелко нарезать, добавить рубленый зеленый лук, нарезанные кубиками огурцы, соль, шафран и перец. Салат перемешать, выложить в салатник, заправить майонезом, украсить веточками петрушки и фигурно нарезанным помидором.
Салат из редиса по-ташкентски
300 г редиса
200 г отварной баранины
100 мл растительного масла
2 луковицы
1 ч. л. 3 %-ного уксуса
1 ч. л. лимонного сока
1/2 пучка зелени сельдерея
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления
Лук нарезать кольцами, посолить, полить смесью уксуса и лимонного сока, поперчить и оставить на 30 минут. Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с измельченной зеленью сельдерея, нарезанным кружками редисом и добавить подготовленный лук. Салат перемешать, заправить растительным маслом, выложить в салатник и подать к столу.
Острая закуска из цветной капусты
500 г цветной капусты
50 г топленого масла
1 стручок острого перца
1 ч. л. черного молотого перца
1 пучок зелени петрушки
соль по вкусу
Способ приготовления
Цветную капусту разобрать на соцветия и сварить в подсоленной воде. Готовую капусту переложить в сковороду, поперчить, добавить топленое масло, мелко нарезанный острый перец, влить немного воды и тушить на слабом огне 10 минут. Затем остудить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать к столу.
Закуска из белокочанной капусты
500 г белокочанной капусты
100 г консервированного зеленого горошка
50 мл растительного масла
2 ч. л. 3 %-ного уксуса
1 ч. л. сахара
1 стручок острого перца

1 пучок зелени петрушки
сок 1/2 лимона
соль по вкусу
Способ приготовления

Капусту нашинковать, ошпарить кипятком, положить в разогретую сковороду с растительным маслом, добавить мелко нарезанный острый перец, соль, смесь лимонного сока, сахара и уксуса, тщательно перемешать и нагревать на слабом огне в течение 2–3 минут. Затем остудить, поставить в прохладное место на 4–5 часов и подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки и украсив зеленым горошком.

Капустная закуска с ореховым соусом
500 г белокочанной капусты
100 г очищенных грецких орехов
50 г майонеза
3 дольки чеснока
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления соуса орехи растолочь в ступке вместе с чесноком, добавить майонез и перец. Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой и варить до готовности на среднем огне. Затем откинуть на дуршлаг, положить в глубокую миску, добавить приготовленный соус и растирать ступкой до тех пор, пока смесь не станет однородной.

Салат из бараньей печени и лука
300 г отварной бараньей печени
4 луковицы
4 ст. л. оливкового масла
1 редька
1 сваренное вкрутую яйцо
1 ч. л. лимонного сока
1/2 ч. л. черного молотого перца
1/2 пучка зелени петрушки
соль по вкусу
Способ приготовления

Лук нарезать тонкими кольцами, сбрызнуть лимонным соком, посыпать солью, перцем и оставить на 20 минут. Затем добавить к нему нарезанную ломтиками печень, тертую редьку, измельченную зелень петрушки. Салат перемешать, переложить в салатницу, заправить оливковым маслом и подать к столу, украсив рубленым яйцом.

Закуска из печеного лука
500 г репчатого лука

50 мл растительного масла
2 сваренных вкрутую яйца
1 гроздь винограда
1 огурец
1 ч. л. черного молотого перца
1 ч. л. 3 %-ного уксуса
соль по вкусу
Способ приготовления

Неочищенный лук испечь в духовке, затем очистить, нарезать тонкими полукольцами, сбрызнуть уксусом, полить растительным маслом, посолить и поперчить. Украсить разрезанными пополам ягодами винограда, ломтиками вареных яиц, фигурно нарезанным огурцом и подать к столу.

Фаршированные помидоры
500 г помидоров
300 г сыра
50 г майонеза
1 долька чеснока
1/2 пучка зелени петрушки
1/2 пучка зелени укропа
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

У помидоров срезать верхушки, удалить чайной ложкой семена и сок, посолить. Сыр натереть на крупной терке, перемешать с толченым чесноком, перцем, измельченной зеленью петрушки и майонезом. Наполнить помидоры приготовленным фаршем, оставить на 30 минут в прохладном месте, затем подать к столу, украсив веточками укропа.

Салат из помидоров и мяса курицы
300 г отварного мяса курицы
100 г маринованного винограда
5 помидоров
4–5 ст. л. майонеза
1 сваренное вкрутую яйцо
1 пучок зеленого лука
1/2 черного молотого перца
1/2 лимона
соль по вкусу
Способ приготовления

Помидоры нарезать тонкими дольками, уложить горкой в салатник, посолить, посыпать перцем. Вокруг помидоров разложить ломтики мяса, маринованный виноград и рубленый зеленый лук. Салат полить майонезом, украсить кружками

очищенного лимона, рубленым яйцом и подать к столу.

Первые блюда

Карам-шурпа
500 г баранины
300 г белокочанной капусты
100 г бараньего сала
4 клубня картофеля
3 моркови
2 ст. л. томатной пасты
2 луковицы
2 лавровых листа
1 стручок острого перца
1 пучок зелени кинзы
1 ч. л. черного молотого перца
1 ч. л. аджики
1/2 пучка зелени петрушки
молотый шафран на кончике ножа
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, добавить нарезанное кубиками сало, соль, шафран, нашинкованный лук и обжарить до золотистого цвета. Затем положить томатную пасту, аджику, нарезанные соломкой морковь и картофель, обжарить в течение 5 минут, влить немного воды и тушить на слабом огне 5 минут.

Влить в кастрюлю 2,5–3 л воды, добавить разрезанный на несколько частей острый перец, черный молотый перец, лавровый лист и нашинкованную капусту. Довести до кипения и варить на среднем огне в течение 30–40 минут.

Готовый суп посыпать измельченной зеленью кинзы и петрушки и подать к столу.

Балик-шурпа
500 г филе рыбы
3 клубня картофеля
2 луковицы
2 моркови
2 ст. л. топленого масла
1 лавровый лист
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Филе рыбы нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить

соль и варить на слабом огне до готовности. Рыбу положить в отдельную посуду, бульон процедить и довести до кипения. Положить разрезанные на 4 части картофель, морковь и лук, добавить лавровый лист, перец и варить на слабом огне до готовности.

Затем опустить в суп отварное филе рыбы, добавить топленое масло и подать к столу.

Суп из бараньей ноги

500 г бараньей ноги

500 г молодого картофеля

300 г кольраби

100 г зеленого горошка

100 г сыра

30 г сливочного масла

4 моркови

1 пучок зелени петрушки

1 лавровый лист

1 корень петрушки

1 ч. л. черного молотого перца

1 ч. л. черного перца горошком

1/2 пучка зелени укропа

соль по вкусу

Способ приготовления

Куски бараньей ноги залить 2 л воды и довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, перец горошком и корень петрушки. Варить до готовности на слабом огне, затем достать куски бараньей ноги, бульон процедить, вылить обратно в кастрюлю и довести до кипения.

Мясо отделить от костей, срезать жилы, жир и мелко нарезать.

Опустить в кипящий бульон нарезанные кубиками картофель, морковь, кольраби и варить в течение 20 минут. Затем добавить вареное мясо, зеленый горошек и черный молотый перец. Варить 5–7 минут, после чего положить в суп измельченную зелень петрушки и укропа.

Снять кастрюлю с огня, дать супу настояться в течение 15 минут, затем подать к столу, добавив в каждую тарелку тертый сыр и сливочное масло.

Суп картофельный с пряностями

1,5–2 л говяжьего бульона

500 г картофеля

300 г сливок

5 яичных желтков

1 ст. л. горчицы

1/4 ч. л. молотого душистого перца
молотый мускатный орех на кончике ножа
соль и молотый душистый перец по вкусу

Способ приготовления

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, приготовить из него пюре, опустить в кипящий бульон, размешать, добавить при необходимости воды и варить на слабом огне 3 минуты. Яичные желтки смешать со сливками и горчицей, влить приготовленную смесь в горячий (не кипящий) суп, тщательно размешать, добавить душистый перец, мускатный орех и подать к столу.

Суп «Актюбинский»

1,5–2 л говяжьего бульона
500 г картофеля
100 г пшеничной муки
1 яйцо
1/2 пучка зелени петрушки
соль и молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

Очищенный картофель отварить на пару, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, перец, соль, муку и тщательно перемешать. Из полученного теста сформовать шарики, опустить их в кипящий бульон, варить 3–4 минуты.

Готовый суп подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Суп из бараньих ребер

600 г бараньих ребер
100 г белой фасоли
100 г бараньего жира
50 г курдючного сала
50 г репы
50 г гороха
4 клубня картофеля
2 моркови
2 болгарских перца
1 ст. л. томатной пасты
1 долька чеснока
1 луковица
1 бутон гвоздики
1 пучок зелени петрушки
1 ч. л. черного молотого перца
1/2 ч. л. красного молотого перца
молотый шафран на кончике ножа

соль по вкусу

Способ приготовления

Бараньи ребра нарубить порционными кусками, посолить, посыпать красным и черным перцем, положить в кастрюлю, добавить бараний жир, курдючное сало, нарезанный кольцами лук и обжарить на сильном огне до золотистого цвета. Затем добавить нарезанную соломкой морковь, репу, томатную пасту, влить воду, довести до кипения и положить предварительно замоченные фасоль и горох.

Варить в течение 40–50 минут, после чего добавить нарезанный кубиками картофель, нашинкованный болгарский перец, бутон гвоздики и шафран.

Довести суп до готовности, положить измельченную зелень петрушки, толченый чеснок, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 20 минут. Затем подать суп к столу.

Суп «Фергана»

300 г мясного фарша

4 болгарских перца

2 клубня картофеля

2 моркови

2 ст. л. оливкового масла

1 луковица

1/2 пучка зелени укропа

1/4 ч. л. зиры

соль по вкусу

Способ приготовления

Болгарский перец и лук нарезать тонкими кольцами, положить в кастрюлю, обжаривать в

оливковом масле в течение 4–5 минут, затем добавить нарезанную соломкой морковь и жарить еще 3 минуты. Влить в кастрюлю воду, довести до кипения, добавить нарезанный брусочками картофель, соль, зиру и приготовленные из мясного фарша фрикадельки. Довести суп до готовности, затем подать к столу, посыпав зеленью укропа.

Суп с запеченным рисом

500 г говядины

150 г риса

2 яйца

1 луковица

1 морковь

1 ст. л. топленого масла

1 ст. л. оливкового масла

соль по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь разрезать на половинки вдоль и положить в разогретую сковороду разрезами вниз. Запечь без масла до коричневого цвета. Мясо нарезать порционными кусками, залить водой, посолить, добавить лук и морковь и варить до готовности. Рис отварить в подсоленной воде, смешать с топленым маслом, разложить на смазанной оливковым маслом сковороде, залить взбитыми яйцами, запечь в духовке, затем нарезать ровными квадратиками и добавить в кастрюлю с бульоном.

Шалгамшурбо

300 г баранины

100 г репы

3 клубня картофеля

2 луковицы

2 моркови

1 болгарский перец

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, залить холодной водой, довести до кипения и варить до готовности на слабом огне. Добавить разрезанные на 3–4 части морковь, картофель, лук, репу и перец, посолить и варить до готовности овощей.

Рыбный суп с гренками

2 л рыбного бульона

500 г филе рыбы

150–200 г белого хлеба

4 ст. л. оливкового масла

4 клубня картофеля

2 ст. л. томатной пасты

2 лавровых листа

1 долька чеснока

1 луковица

1 морковь

1 ст. л. пшеничной муки

1 пучок зелени петрушки

1/2 ч. л. молотого шафрана

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Нашинкованный лук положить в кастрюлю, обжарить в 3 ст. л. оливкового масла до золотистого цвета, затем добавить томатную пасту, рубленую зелень петрушки, толченый чеснок, влить немного воды и тушить в течение 5 минут. Залить смесь кипящим рыбным бульоном, положить нарезанный брусочками картофель, тертую морковь и варить в течение 5–7 минут, после чего добавить нарезанное порционными кусочками филе рыбы,

шафран, черный молотый перец, лавровый лист и соль. Варить 15–20 минут на слабом огне.

Для приготовления соуса смешать муку с оставшимся оливковым маслом, положить в сковороду и, помешивая, пассеровать до золотистого цвета. Достать из бульона несколько кусочков рыбы и картофеля, пропустить через мясорубку, смешать с мукой, развести 4–5 ст. л. горячего бульона.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и обжарить в духовке или тостере. Выложить оставшиеся кусочки отварной рыбы на гренки, залить рыбным соусом.

Суп разлить по тарелкам. Отдельно подать гренки с рыбой под соусом.

Вторые блюда

Казы
500 г конины
250 г сала
4–5 горошин черного перца
2–3 луковицы
2–3 ст. л. томатного соуса
2 ч. л. 3 %-ного уксуса
2 ч. л. зиры
1 лавровый лист
1 ч. л. черного молотого перца
конские кишки
соль по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления начинки мясо и сало нарезать полосками 10?3 см, положить в миску, посолить, посыпать перцем и зирой, перемешать и оставить на сутки в прохладном месте.

Конские кишки длиной 20–25 см промыть в холодной воде, посыпать солью, оставить на 10 минут, промыть 3 раза холодной, затем горячей водой. Один конец кишок проткнуть и перевязать шпагатом. Наполнить кишку с другого конца начинкой, чередуя мясо с салом, после чего завязать второй конец, положить полуфабрикат в миску и поместить в прохладное место на 1 час.

Уложить колбасу в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить лавровый лист, перец горошком, проколоть казы в нескольких местах иглой и варить на слабом огне в течение 2 часов.

Готовую колбасу нарезать кружочками. Отдельно подать сбрызнутый уксусом лук и томатный соус.

Барра-гушт
500 г баранины
2 дольки чеснока
1 ч. л. виноградного уксуса
1 пучок зеленого лука
1/2 ч. л. черного молотого перца
молотый шафран на кончике ножа
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо целым куском опустить в кипящую воду, добавить соль, черный молотый перец, шафран и варить до готовности. Затем нарезать порционными кусками, натереть толченым чесноком, сбрызнуть виноградным уксусом, посыпать измельченным

зеленым луком и подать к столу.

Яхна барра

ягненок весом 3 кг

1,5 кг моркови

4 ст. л. виноградного уксуса

4 лавровых листа

2 ст. л. черного перца горошком

2 пучка зелени петрушки

соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную тушку ягненка залить холодной водой, смешанной с виноградным уксусом, оставить на 1 час, затем разрубить на куски весом по 100–150 г, положить в большую кастрюлю или котел, залить кипящей водой так, чтобы она полностью покрывала мясо, варить в течение 30 минут. Затем добавить черный перец горошком, лавровый лист, соль, нарезанную кружочками морковь и варить на слабом огне в течение 30–40 минут.

Готовое мясо и морковь посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Тухум хасиб

500 г отварного риса

20 яиц

1 баранья кишка

1/2 пучка зелени петрушки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить рис, перец, измельченную зелень петрушки, перемешать и положить в промытую баранью кишку, завязанную с одного конца. Затем завязать другой конец кишки, положить готовую колбасу в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, проткнуть изделие в нескольких местах иглой и варить 20–25 минут.

Гуруч хасиб

500 г риса

300 г бараньей селезенки

1 баранья кишка

1 пучок зелени укропа

1 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Рис замочить на 1 час, затем смешать его с мелко нарезанной селезенкой, добавить соль, перец, влить немного воды. Начинить приготовленным фаршем обработанную баранью кишку,

завязанную с одного конца, завязать другой конец и варить на пару в течение часа. Готовую колбасу нарезать кружками и посыпать измельченной зеленью укропа.

Куен гушти

1 тушка кролика

1 л растительного масла

1 пучок зелени петрушки

1 луковица

1 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Обработанную тушку кролика разрубить на куски весом 80–100 г, посолить и обжарить во фритюре до образования корочки золотистого цвета. Затем положить куски мяса на противень, поперчить, посыпать измельченным луком и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут. Готовое мясо посыпать рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Ятоза

100 г баранины

100 г белокочанной капусты

100 г муки

2 луковицы

соль по вкусу

Способ приготовления

В муку влить немного соленой воды, замесить крутое тесто, оставить его на 40 минут в теплом месте, затем разделать на кусочки весом по 50–60 г каждый. Раскатать кусочки теста в виде четырехугольников, на середину каждого положить фарш, защипнуть в форме конверта и варить на пару в течение 30 минут. Для приготовления фарша баранину нарубить мелкими кусочками, добавить соль, нашинкованную капусту и мелко нарубленный лук.

Манты с черемшой

200 г черемши

100–150 г бараньего фарша

150 г муки

2 луковицы

1 ст. л. топленого масла

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Замесить тесто из муки и воды с добавлением соли и оставить его в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать тесто жгутами и оторвать по 5 кусочков на порцию, весом 20 г каждый. Кусочки раскатать в тонкие кружки. В мясной фарш добавить

измельченный лук, немного холодной воды, мелко нарезанную черемшу, соль, перец и тщательно перемешать. На середину каждого кружочка положить немного готового фарша, защипнуть края. Уложить манты на смазанные топленым маслом решетки каскана и варить на пару 30 минут.

Манты с овощной начинкой

100 г муки

100 г курдючного сала

100 г капусты

4 луковицы

3 клубня картофеля

2 болгарских перца

1 ст. л. оливкового масла

соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, соли и воды замесить крутое тесто, оставить его на 40 минут в теплом месте, затем раскатать в пласт толщиной 2 мм и вырезать из него круглые лепешки. Для приготовления фарша смешать нарезанные маленькими кубиками курдючное сало и картофель, добавить нашинкованную капусту, измельченный болгарский перец и лук. Фарш посолить и перемешать. На середину каждой лепешки положить немного фарша, защипнуть края. Уложить манты на смазанные оливковым маслом решетки каскана и варить на пару в течение 30 минут.

Жареные манты по-казахски

200 г баранины

100 г муки

50 г бараньего жира

2–3 ст. л. мясного бульона

1 луковица

1 ч. л. 3 %-ного уксуса

1/2 ч. л. дрожжей

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, вылить в муку, добавить соль, воду, замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать кружочки, на середину каждого положить немного фарша, приготовленного из мелко нарезанного и посыпанного солью мяса, тертого лука и молотого перца, защипнуть края. Обжарить манты в бараньем жире до образования корочки золотистого цвета, затем добавить мясной бульон, уксус и тушить до готовности на слабом огне.

Жареная рыба в льезоне

500 г филе рыбы
200 мл растительного масла
50 г пшеничной муки
2–3 яйца
1 пучок зеленого лука
соль по вкусу
Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, посолить и оставить на 10 минут. Взбить яйца, добавить муку, смазать приготовленной смесью каждый кусочек рыбы и обжарить во фритюре. Подать к столу, посыпав рубленым зеленым луком.

Товук буглама
1 тушка курицы
300 г мясного фарша
2 айвы
2 ч. л. лимонного сока
1 луковица
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Подготовленную тушку курицы посолить, поперчить, начинить смесью мясного фарша, нашинкованного лука и мелко нарезанной айвы. Положить курицу в каскан и варить на пару в течение 2,5 часов. Готовую курицу сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

Баранина в горчично-ореховом соусе
500 г баранины
50 г бараньего жира
2 ст. л. оливкового масла
2 сваренных вкрутую яйца
2 ст. л. горчицы
1 ст. л. измельченных грецких орехов
1/2 ч. л. сахара
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарубить порционными кусками, посолить, положить в сковороду, добавить жир и обжаривать в течение 7 минут на сильном огне. Затем влить немного воды и тушить до готовности. Мясо охладить, полить соусом и подать к столу. Для приготовления соуса желтки сваренных вкрутую яиц протереть сквозь сито, растереть с горчицей, сахаром, солью, постепенно добавляя оливковое масло. Положить грецкие орехи, рубленый яичный белок и перемешать.

Плов с изюмом
500 г риса

500 г моркови
120 г бараньего жира
100 г изюма (без косточек)
2 луковицы
соль по вкусу
Способ приготовления

Лук нашинковать, положить в кастрюлю и обжарить в жире, добавить нарезанную соломкой морковь, влить немного воды и тушить в течение 5 минут. Затем положить рис, влить 1 л воды, варить 10 минут на среднем огне, после чего добавить изюм, соль и довести до готовности на слабом огне. Оставить плов упревать на 20 минут, затем выложить горкой на блюдо и подать к столу.

Отбивные из баранины
500 г баранины
150 мл растительного масла
100 г панировочных сухарей
20 г топленого масла
3 яйца
1 пучок зелени кинзы
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить, полить топленым маслом, смазать взбитыми яйцами, посыпать панировочными сухарями и обжарить в растительном масле до готовности. Подать к столу, посыпав нарубленной зеленью кинзы.

Курица, жаренная в сухарях
1 тушка курицы
150 г сливочного масла
2 ст. л. пшеничной муки
2 яйца
1 пучок петрушки
1 стакан панировочных сухарей
соль по вкусу
Способ приготовления

Подготовленную курицу разделить на 4 части, натереть солью, посыпать мукой, смазать взбитыми яйцами и обвалять в панировочных сухарях. Обжарить куски курицы в растопленном сливочном масле с двух сторон до образования золотистой корочки. Подать к столу, украсив веточками петрушки.

Выпечка

Лепешки с мясом
100 г пшеничной муки
100 г баранины
20 г бараньего сала
1 луковица
1/2 ч. л. дрожжей
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления фарша мясо, сало и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и перемешать.

В просеянную муку положить соль, добавить разведенные теплой водой дрожжи, замесить тесто и положить на 2 часа в теплое место. Раскатать тесто в тонкий пласт, сформовать из него лепешки с утолщенными краями. На середину одной лепешки положить фарш, накрыть другой лепешкой, защипнуть края и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 40–50 минут.

Медовые «пальчики»
350 г муки 200 г меда 100–150 г растительного масла
50 г сахара 2 яйца
Способ приготовления

В просеянную муку положить сахар, взбитые яйца, замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, затем разрезать на полоски длиной 5–6 см. Полоски обвалять в муке и придать им форму пальчиков. Обжарить изделия во фритюре, затем смазать медом и подать к столу.

Хлебцы с шоколадом
500 г пшеничной муки
200 мл молока
150 г топленого масла
15 г дрожжей
4 яйца
2 ст. л. сахара
1 плитка шоколада
1 ст. л. сливочного масла
1/4 ч. л. соли
Способ приготовления

В просеянную муку положить соль, сахар, 3 яйца, влить смешанное с топленым маслом молоко, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, замесить тесто и поставить его в теплое место на 2 часа. Затем сформовать маленькие хлебцы и положить внутрь каждого кусочек шоколада. Уложить изделия на

смазанный сливочным маслом противень, оставить на 40 минут, после чего выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 25 минут.

Ванильное печенье

250 г сливочного масла

3 стакана муки

3 яйца

1 стакан сахара

1 пакетик ванильного сахара

1/2 ч. л. чайной соды

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить сливочное масло, соду, ванильный сахар, муку и замесить крутое тесто. Раскатать его в тонкий пласт и вырезать стаканом кружки. Положить изделия на смазанный маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут.

Восточные пряники

3 яйца

1 стакан сахара

1 стакан муки

1 ст. л. топленого масла

1 ст. л. меда

1/2 пакетика ванильного сахара

1/2 ч. л. молотого кардамона

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить кардамон, ванильный сахар, всыпать муку и перемешать. Брать тесто чайной ложкой, другой ложкой снимать его на смазанный маслом противень, располагая кусочки теста с интервалом в 4–5 см.

Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10 минут, затем смазать медом, остудить и подать к столу.

Кукурузные печенья

2 стакана кукурузных хлопьев

2 яичных белка

2 ст. л. молотого миндаля

2 ст. л. изюма

1 стакан сахара

1 ст. л. сливочного масла

1/2 пакетика ванильного сахара

1/2 ч. л. корицы

Способ приготовления

Яичные белки взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, кукурузные хлопья, молотый миндаль и изюм, перемешать и выкладывать столовой ложкой на смазанный сливочным маслом

противень. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15–20 минут, затем переложить печенья на блюдо и посыпать корицей.

Овсяные печенья с орехами

150 г муки

150 г сахара

150 г топленого масла

150 г овсяных хлопьев

50–80 г измельченных грецких орехов

1 ст. л. меда

Способ приготовления

Топленое масло перемешать с сахаром, добавить муку, овсяные хлопья и тщательно перемешать. Из полученной смеси сформовать небольшие шарики, выложить их на смазанный маслом противень, сделать вверху каждого шарика небольшое углубление и положить в него начинку из смеси грецких орехов и меда. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 20 минут, затем остудить и подать к столу.

Десерты

Рохати себ
100 г сахара
100 г творога
50 г сливочного масла
3 крупных яблока
3 ст. л. сахара
1 ч. л. лимонного сока
1 ч. л. молотого миндаля
Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы, не разрезая, удалить картофельным ножом сердцевину. Опустить их на 1 минуту в кипящую воду. Творог смешать с сахаром и сливочным маслом. Взбить получившуюся массу и разделить на две части. В одну часть добавить лимонный сок, в другую – молотый миндаль. Начинить яблоки творожной массой с миндалем и положить на середину блюда. Вокруг поместить творожную массу с лимонным соком.

Десерт из персиков
8 персиков
100 г творога
100 г сахара
50 г взбитых сливок
1 пакетик ванильного сахара
Способ приготовления

Персики разрезать пополам, удалить косточки. Творог растереть с сахаром и взбитыми сливками, добавить ванильный сахар, перемешать и начинить приготовленной массой половинки персиков. Выложить их на блюдо и подать к столу.

Клубника со сливками
5 стаканов клубники
3 яичных белка
1,5 стакана 30 %-ных сливок
1 стакан сахара
Способ приготовления

Белки взбить с сахаром. Клубнику протереть через сито и ввести небольшими порциями в белки, добавить взбитые сливки, осторожно перемешать, поставить в прохладное место на 1 час, затем подать к столу.

Абрикосовый крем-зефир
300 г абрикосов
2 стакана 30 %-ных сливок

1 стакан сахара
1 стакан сахарной пудры
Способ приготовления

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки и залить 1 стаканом воды. Добавить сахар, тщательно размешать и варить на слабом огне, помешивая, в течение 5 минут. Затем протереть через сито и остудить.

Сливки взбить с сахарной пудрой. Ввести взбитые сливки в абрикосовое пюре, перемешать, переложить в плотно закрывающуюся форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем подать к столу.

Вишневое суфле
150 мл молока
100 г сахара
100 г вишневого сиропа
10 яиц
7–9 ягод вишни
6 ст. л. сливочного масла
6 ст. л. пшеничной муки
2 ч. л. оливкового масла
2 ч. л. манной крупы
1 ст. л. сахарной пудры
1 пакетик ванильного сахара
корица на кончике ножа
Способ приготовления

В растопленное сливочное масло всыпать муку, размешать, добавить корицу, влить тонкой струйкой горячее молоко, затем добавить сахар и варить, помешивая, на слабом огне до загустения смеси.

Яичные желтки растереть с ванильным сахаром и вишневым сиропом и влить небольшими порциями в молочную смесь. Готовую массу размешать, остудить и поставить в прохладное место на 20–30 минут, затем добавить взбитые в пену яичные белки.

Тонкую металлическую форму смазать оливковым маслом, посыпать манной крупой и сахарной пудрой. Охлажденное суфле осторожно выложить в форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30–35 минут.

Готовое суфле остудить, украсить ягодами вишни, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Молочно-миндальный десерт
350 г измельченного миндаля
20 г желатина
3,5 стакана молока

1 стакан сахара

ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Миндаль смешать с 3 ст. л. холодного молока, ванилином и сахаром. Остальное молоко довести до кипения, остудить до температуры 50–70 °С, а затем влить в приготовленную смесь.

Желатин растворить в небольшом количестве теплой воды, добавить в молочно-миндальную смесь и нагревать, не доводя до кипения, в течение 3–4 минут. Затем перелить в форму, остудить и поместить в прохладное место на 2 часа.

Напитки

Медовый напиток
300 мл персикового сока
50 г меда
1 бутон гвоздики
корица на кончике ножа
пищевой лед
Способ приготовления

Мед растворить в 1 л горячей воды, добавить гвоздику, корицу, кипятить на слабом огне в течение 20 минут, затем процедить, дать остыть, влить персиковый сок и поставить в прохладное место на 20 минут. Подать к столу, положив в каждый стакан кусочек пищевого льда.

Чай с эстрагоном и базиликом
2 ч. л. черного чая
1/2 ч. л. сушеного эстрагона
1/2 ч. л. сушеного базилика
1 лимон
1 листик свежей мяты
сахар по вкусу
Способ приготовления

Смешать эстрагон, базилик и чай. Положить смесь в термос и залить кипятком. Через 30 минут чай процедить, перелить в заварочный чайник, добавить мяту и дать настояться в течение 5 минут. Затем налить заварку в пиалы, разбавить горячей водой, положить сахар по вкусу и подать к столу. Отдельно подать нарезанный кружками лимон.

Напиток из граната
200 г зерен граната
100 г сахара
1 веточка тархуна
1/4 ч. л. корицы
молотый мускатный орех на кончике ножа
Способ приготовления

Сахар размешать в 1 л горячей воды, довести до кипения, положить зерна граната, варить 3 минуты, затем процедить и охладить. Гранатовый сироп вновь поставить на огонь, добавить корицу, мускатный орех и тархун. Варить в течение 3 минут, затем снова процедить.

Напиток разбавить водой, охладить и подать к столу.

Морс из алычи
100 г алычи

100 г сахара
пищевой лед
Способ приготовления

Алычу разрезать пополам, удалить косточки, протереть через сито, отжать сок. Мезгу залить 0,5–0,7 л холодной воды, варить 10 минут и процедить.

В отвар добавить сахар, довести до кипения, влить сок и охладить. Разлить напиток по стаканам. В каждый стакан положить кусочек пищевого льда.

Холодный чай по-узбекски
2 ч. л. зеленого чая
1 ч. л. черного чая
1/2 апельсина
сахар по вкусу
пищевой лед
Способ приготовления

Смешать зеленый и черный чай. Заварочный чайник обдать кипятком, положить заварку, залить кипящей водой на 1/2 объема, перемешать, слить заварку, снова налить воды, опять перемешать и дать настояться в течение 5 минут. Затем наполнить кипящей водой весь чайник, положить мелко нарезанный апельсин, сахар, размешать и оставить на 10 минут.

Заварку процедить, налить в большой графин, разбавить холодной водой, затем разлить в пиалы, положив в каждую по кусочку пищевого льда.

Лимонный напиток с медом
50 г меда
сок 1/2 лимона
1/2 апельсина
корица на кончике ножа сахар по вкусу
Способ приготовления

В кастрюлю налить 2–3 стакана воды, довести до кипения, положить мед, корицу и кипятить на слабом огне в течение 5 минут. Затем добавить лимонный сок, сахар, размешать и снять кастрюлю с огня. Напиток остудить, разлить в стаканы, края которых украсить кружками апельсина.

Коктейль «Мускатный»
1 л абрикосового сока
100 г сахара
2 ст. л. сахарной пудры
1 ч. л. молотых мускатных орехов
1/2 пакетика ванильного сахара
корица на кончике ножа
Способ приготовления

В кастрюлю налить 1 л воды, довести до кипения, добавить сахар, корицу, ванильный сахар и варить 3 минуты. Сироп охладить, смешать с абрикосовым соком и разлить по фужерам.

Молотые мускатные орехи смешать с сахарной пудрой. Посыпать приготовленной смесью края фужеров и поверхность напитка.

Морковный чай

500 г моркови 80 г сахара

1 бутон гвоздики

1/2 лимона

корица на кончике ножа

Способ приготовления

Морковь нарезать мелкими кубиками, залить кипящей водой, добавить сахар, гвоздику, корицу, лимонную корку и варить на слабом огне.

Отвар процедить, довести до кипения, влить лимонный сок, снять с огня, остудить, разлить в пиалы и подать к столу.

Коктейль «Кофейный»

200 мл молока

100 г мороженого

50 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 ч. л. молотого кофе

Способ приготовления

Молоко смешать с ванильным сахаром, вскипятить и охладить. Молотый кофе залить 1/4 стакана кипящей воды, дать настояться в течение 10 минут, затем процедить, соединить с сахаром и довести до кипения.

Готовый сироп охладить, влить в молоко, разлить в бокалы, положив в каждый шарик мороженого.

Лейлят аль-Бараат

Салаты и закуски

Овощной салат с цветной фасолью

500 г цветной капусты

200 г огурцов

200 г моркови

200 г цветной фасоли

200 г помидоров

200 г майонеза

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

В подсоленной воде отварить цветную капусту, затем остудить, разобрать на соцветия и мелко нарезать. Морковь и фасоль отварить, остудить, нашинковать соломкой и соединить с огурцами, нарезанными кубиками, и ломтиками помидоров. Салат поперчить, посолить, заправить майонезом, выложить горкой в салатник и подать к столу.

Салат с консервированными бобами

400 г свеклы

150 г соленых огурцов

100 г моркови

1 яйцо

1 стакан сметаны

1 стакан консервированных бобов

соль по вкусу

Способ приготовления

Свеклу отварить в подсоленной воде, остудить, очистить, натереть на крупной терке, соединить с солеными огурцами, нарезанными кубиками, рубленым яйцом, тертой морковью, консервированными бобами. Салат заправить сметаной, выложить в салатник и подать к столу.

Свекольный салат со специями

500 г свеклы

200 г репчатого лука

3 дольки чеснока

2 ст. л. измельченной зелени кинзы

1 ст. л. 3 %-ного уксуса

1 ч. л. сунели

1 ч. л. молотого кориандра

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Свеклу отварить, остудить, натереть на крупной терке и смешать с нашинкованным луком. Для приготовления соуса

смешать кориандр, су-нели, уксус, соль, перец, рубленую зелень и измельченный чеснок. Заправить свеклу соусом. Салат перемешать, выложить в салатник и подать к столу.

Овощной салат по-чимкентски

100 г репчатого лука 100 г болгарского перца

2 дольки чеснока

3 ст. л. растительного масла

2 ст. л. сметаны

2 ст. л. измельченной зелени кинзы

1 стакан белой фасоли

1 ст. л. томатной пасты

1 ст. л. сливочного масла

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Фасоль вымачивать в воде 10 часов, тушить с добавлением воды и растительного масла 40 минут, после чего остудить, смешать со сливочным маслом, томатной пастой, измельченным луком, чесноком, солью, нашинкованным болгарским, черным молотым перцем и кинзой.

Салат заправить сметаной, выложить в салатник и подать к столу.

Салат «Самарканд»

200 г моркови

200 г грецких орехов

3 дольки чеснока

1/2 стакана майонеза

соль по вкусу

Способ приготовления

Очищенную морковь натереть на мелкой терке, смешать с толчеными орехами и измельченным чесноком. Салат посолить, перемешать, заправить майонезом, выложить в салатник и подать к столу.

Мясная закуска с брынзой

200 г отварной баранины

200 г брынзы

3 сваренных вкрутую яйца

2 ст. л. сахара

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. горчицы

1 пучок зелени салата

1/2 пучка зелени укропа

1/2 пучка зелени кинзы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Отварную баранину нарезать кусочками, поместить на дно салатника. Сверху выложить слоями измельченные листья салата, рубленые яйца и 100 г тертой брынзы.

Для приготовления соуса натертую на мелкой терке брынзу смешать с растительным маслом, горчицей, сахаром, солью, перцем и измельченной зеленью укропа и кинзы. Закуску заправить жидким соусом и подать к столу.

Салат из отварной рыбы

400 г отварной моркови

300 г отварной рыбы

200 г отварного картофеля

200 г майонеза

150 г болгарского перца

2 сваренных вкрутую яйца

соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы измельчить, смешать с рублеными яйцами, нарезанными кубиками морковью, картофелем и болгарским перцем. Салат посолить, заправить майонезом, перемешать, выложить в салатник и подать к столу.

Мясной салат с фруктами

450 г груш

300 г баранины

300 г помидоров

200 г болгарского перца

200 г яблок

150 г репчатого лука

40 г горького перца

3 ст. л. растительного масла

2 ст. л. консервированного зеленого

горошка

1 пучок зеленого лука

1 ч. л. сахара

1/2 пучка зелени петрушки

1/2 стакана майонеза

1/2 ч. л. горчицы

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, посыпать черным молотым перцем, слегка обжарить на растительном масле, смешать с нарезанными ломтиками болгарским перцем, помидорами и кольцами лука.

Для приготовления соуса очищенные от кожицы и

сердцевины груши и яблоки выложить в дуршлаг, подержать 5 минут над посудой с кипящей водой, после чего фрукты измельчить.

Соединить их с сахаром, горчицей, перцем, солью, кусочками горького перца и перемешать. Добавить в салат мясо с овощами, зеленый горошек, заправить майонезом и подать к столу, выложив в салатник и посыпав измельченным зеленым луком и нашинкованной зеленью петрушки.

Закуска «Ходжентская»

50 г отварной говядины

1 огурец

1 помидор

1 сваренное вкрутую яйцо

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. тертого сыра

1 ч. л. измельченной зелени петрушки

Способ приготовления

Сваренное вкрутую яйцо разрезать вдоль, вынуть желток, нафаршировать тертым сыром и положить на кусочки мяса. Закуску украсить растертым со сливочным маслом желтком, нарезанными кружками огурцом и помидором и подать к столу, посыпав зеленью петрушки.

Салат с фрикадельками и овощами

300 г соленых огурцов 200 г баранины

200 г отварного картофеля

100 г зеленого болгарского перца

100 г красного болгарского перца

3 ст. л. майонеза

2 сваренных вкрутую яйца

2 сырых яичных белка

1 пучок зеленого лука

1/2 пучка зелени укропа

1/2 пучка зелени кинзы

1/2 стакана молока

1 ст. л. муки

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку. Фарш смешать с мукой, разведенной молоком, яичными белками и солью.

Из готовой массы сформовать фрикадельки, отварить в подсоленной воде, после чего соединить с нарезанными кубиками огурцами, нашинкованным зеленым болгарским перцем, картофелем и яйцами, измельченной зеленью укропа, кинзы и

рубленым зеленым луком.

Салат посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить горкой в салатник, украсив колечками красного болгарского перца.

Салат «Чимбай»

700 г мяса курицы

300 г соленых огурцов

200 г отварного картофеля

100 г отварной моркови

50 г консервированного зеленого горошка

3 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. майонеза

2 сваренных вкрутую яйца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо курицы обжарить на оливковом масле, мелко нарезать и соединить с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами. Салат посолить, заправить майонезом, выложить в салатник и подать к столу, украсив консервированным зеленым горошком.

Салат с креветками и спаржей

300 г отварных очищенных креветок

200 г консервированной спаржи

200 г морских моллюсков в рассоле

2 ст. л. майонеза

2 ст. л. лимонного сока

1 пучок листьев салата

1 пучок зелени укропа

1/2 стакана сливок

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешать рассол из-под моллюсков, сливки, майонез, лимонный сок, соль и перец. Креветки, моллюски, зелень укропа и спаржу без рассола перемешать и залить полученным соусом. Листья салата поместить на блюдо, выложить на них салат и подать к столу.

Салат с говяжьим сердцем

400 г говяжьего сердца

200 г репчатого лука

3 дольки чеснока

3 ст. л. тертого сыра

3 ст. л. растительного масла

1 ст. л. 3 %-ного уксуса

1/2 стакана сметаны

1/2 стакана отварного риса

соль по вкусу

Способ приготовления

Говяжье сердце отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем остудить, измельчить, смешать с нашинкованным и обжаренным на растительном масле луком, отварным рисом и тертым сыром.

Для приготовления соуса натереть на мелкой терке чеснок, добавить сметану и перемешать. Салат заправить соусом, выложить в салатник и подать к столу.

Холодная закуска «Джизаг»

300 г отварной говядины

1 отварная морковь

1 луковица

1 сваренное вкрутую яйцо

1 гранат

1 ст. л. консервированного зеленого горошка

1 ч. л. измельченной зелени петрушки

1/2 лимона

Способ приготовления

Яйцо и морковь нарезать кубиками, смешать с зернами граната, дольками очищенного лимона, измельченным луком, зеленым горошком, нашинкованной зеленью петрушки и выложить в блюдо на кусочки мяса.

Салат из апельсинов и сельдерея

3 корня сельдерея

3 ст. л. оливкового масла

2–3 веточки сельдерея

2 апельсина

1 ст. л. лимонного сока

соль по вкусу

Способ приготовления

Корни сельдерея нарезать тонкой соломкой, добавить мелко нарезанные очищенные апельсины, соль. Салат сбрызнуть лимонным соком, заправить оливковым маслом, перемешать, выложить горкой в салатник и подать к столу, украсив веточками сельдерея.

Первые блюда

Суп «Сайраб»
600 г картофеля
500 мл чая
500 г мякоти баранины
250 г пшеничной муки
3 дольки чеснока
3 ст. л. растительного масла
1 яйцо
1 пучок зелени кинзы
1/2 ч. л. красного молотого перца
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

В кастрюлю с холодной водой поместить нарезанное кусочками мясо и варить 40 минут, после чего добавить обжаренные на растительном масле картофель и толченый чеснок.

Для приготовления лапши замесить крутое тесто из муки, яйца и 1/3 стакана воды. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать кусочками в форме квадратов, положить в суп и варить 5 минут.

Суп посолить, поперчить, затем влить в бульон горячий крепкий чай, довести до кипения и подать к столу, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Суп-гуляш
600 г баранины
600 г картофеля
200 г моркови
150 г репчатого лука
2 ст. л. пшеничной муки
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. сливочного масла
1 корень петрушки
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Нашинкованные лук и морковь, измельченный корень петрушки, кусочки мяса поместить в кастрюлю с разогретым растительным маслом и обжарить. Затем влить 1 л воды и варить суп 25 минут, после чего в бульон положить соль, перец, нарезанный кубиками картофель, добавить поджаренную на сливочном масле и разведенную теплой водой муку, варить 15

минут, затем подать к столу.

Умоч

1 яйцо

1 луковица

1 стакан пшеничной муки

1 ст. л. топленого масла

1 ст. л. растительного масла

соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать муку, яйцо и топленое масло. Пропустить тесто через мясорубку с мелкими ячейками, положить в кастрюлю, добавить обжаренный на растительном масле лук, залить 1 л кипящей подсоленной воды и варить 30 минут.

Суп «Пангаз»

тушка цыпленка

400 г помидоров

100 г репчатого лука

20 головок спаржи

3 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. лимонного сока

2 яйца

1 корень петрушки

1 ст. л. муки

1 ст. л. измельченной зелени шпината

1/2 стакана сливок

соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную тушку цыпленка поместить в кастрюлю с холодной водой и варить 25 минут, после чего бульон процедить, а мясо, отделив от костей, пропустить через мясорубку 2 раза.

Фарш поместить в бульон, добавить нашинкованные и обжаренные на сливочном масле лук и корень петрушки, предварительно отваренную спаржу, измельченный шпинат, очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры. Суп посолить и варить 5 минут.

Для приготовления белого соуса смешать 1 ст. л. сливочного масла с лимонным соком и мукой. Соус добавить в бульон и варить 2 минуты.

Суп-пюре заправить взбитыми яйцами и сливками и подать к столу.

Томатный суп

2 л бульона из говяжьих костей

500 г помидоров

200 г картофеля
150 г репчатого лука
1 болгарский перец
1 пучок зелени укропа
соль по вкусу
Способ приготовления
В кипящий подсоленный бульон положить помидоры, нарезанный кубиками картофель, нашинкованный болгарский перец, измельченный лук и варить 25 минут. Затем помидоры вынуть, очистить от кожицы, протереть через сито, вновь положить в суп и довести до кипения. Подать к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.
Куриный суп «Такели»
1 вареная курица
500 мл куриного бульона
1 луковица
1 помидор
1 ст. л. измельченной зелени укропа
1 ст. л. сушеной алычи
1 ст. л. топленого масла
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления
Кусочки отварной курицы поместить в кастрюлю с обжаренными на топленом масле луком и помидором, влить 1 стакан бульона и тушить на слабом огне 40 минут, плотно накрыв посуду крышкой. Затем добавить алычу, соль, перец, оставшийся куриный бульон и варить 5 минут. Подать суп к столу, посыпав зеленью укропа.
Кадушурбо
100 г баранины
100 г тыквы
1 луковица
1 морковь
1 клубень картофеля
1 болгарский перец
1 ст. л. томатной пасты
соль по вкусу
Способ приготовления
Мясо нарезать кусочками, поместить в кастрюлю с холодной водой и варить 4 минуты. В кипящий бульон добавить томатную пасту, соль, нарезанные кубиками картофель, морковь, тыкву, болгарский перец, измельченный лук и варить 15 минут.
Суп «Саёхат»
300 г куриного филе 150 г репчатого лука 1,5 стакана муки

3 ст. л. растительного масла
1 яйцо
1 корень петрушки
1 горький перец
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. измельченной зелени петрушки
1 ст. л. измельченной зелени кинзы
1 ч. л. черного молотого перца
1/2 стакана тертого сыра
соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления лапши замесить крутое тесто из яйца, муки, соли и 1/2 стакана воды. Тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать лапшу. Кусочки куриного филе поперчить, обжарить на сливочном масле, залить водой и варить 30 минут, после чего в бульон добавить измельченные и пассерованные на растительном масле лук, корень петрушки, лапшу и варить суп 7 минут.

Подать к столу, положив в суп горький перец, измельченную зелень петрушки и кинзы и тертый сыр.

Мастоби кимадор

500 мл бульона из баранины
100 г баранины
2 луковицы
2 ст. л. риса
1 клубень картофеля
1 морковь
1 яйцо
1 ст. л. сушеной алычи
1 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу

Способ приготовления

В кипящий бульон положить нарезанные кубиками морковь и картофель, нашинкованный лук, сушеную алычу, предварительно промытый рис и варить 30 минут. Мясо пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец, взбитое яйцо, сформовать фрикадельки и поместить их в суп за 10 минут до готовности.

Гулистон

500 мл бульона из баранины
2 ст. л. гороха
1 клубень картофеля
1 луковица
1 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. жира

1 ст. л. сушеной алычи

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

В кипящий бульон положить предварительно замоченный горох и варить 40 минут. За 20 минут до готовности добавить в суп томатную пасту, обжаренный на жире лук, алычу, нарезанный кружками картофель и черный молотый перец.

Мошбиринч
300 мл бульона из баранины
150 г мякоти баранины
20 г маша
1 луковица
1 клубень картофеля
1 яйцо
1 ст. л. топленого масла
1 ст. л. риса
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления фарша смешать сырое яйцо, соль, перец, воду и пропущенные через мясорубку мясо и лук. В кипящий бульон положить приготовленные из фарша фрикадельки, маш и варить 30 минут, после чего добавить топленое масло, предварительно промытый рис, нарезанный кубиками картофель и варить 15 минут.

Нахудшураки
200 г отварной баранины
2 ст. л. гороха
1 луковица
1 ст. л. сливочного масла
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

В кипящую воду положить предварительно замоченный горох и варить 30 минут, после чего горох выложить на блюдо, сверху поместить кусочки мяса и обжаренный на сливочном масле лук.

Шавла
100 г мякоти баранины
1 луковица
1 морковь
1 ст. л. топленого масла
1 ч. л. измельченной зелени кинзы
1/2 стакана риса
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Нарезанное кусочками мясо обжарить на топленом масле, добавить нашинкованный лук, нарезанную кубиками морковь, соль, перец, предварительно промытый рис, залить водой и варить 20 минут на медленном огне, плотно накрыв посуду

крышкой. Подать к столу, посыпав зеленью кинзы.

Мошкичири

100 г мякоти баранины

30 г маша

2 ст. л. молока

1 луковица

1 ст. л. растительного масла

1 ст. л. томатной пасты

1/2 стакана риса

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Маш варить 45 минут, добавить предварительно промытый рис, соль, перец и продолжать варить 15 минут. Мясо нарезать кусочками, обжарить с нашинкованным луком на растительном масле, добавить томатную пасту, 1/2 стакана воды и тушить 30 минут. Кашу выложить в блюдо горкой, заправить молоком, сверху поместить мясо с луком.

Тантуи кадуги

100 г тыквы

20 г сала

2 ст. л. пшеничной муки

2 ст. л. кислого молока

1 ст. л. растительного масла

1 луковица

1/2 пучка зелени кинзы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления фарша смешать нарезанные кусочками тыкву, сало, измельченную зелень, перец, соль, нашинкованный лук и обжарить на растительном масле.

Для приготовления теста смешать муку, соль и кислое молоко. Фарш выложить на тонко раскатанный пласт теста, сформовать манты и варить на пару 25 минут.

Лахчак

200 г говядины

3 луковицы

1 долька чеснока

1 стакан пшеничной муки

1 ст. л. томатной пасты

1 ч. л. жира

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления теста развести муку водой, затем

раскатать в пласт, нарезать кусочками в форме квадратов и отварить в подсоленной воде, после чего откинуть на дуршлаг. Нарезанное кусочками мясо обжарить на жире с добавлением томатной пасты, соли, перца, толченого чеснока и нашинкованного лука, добавить готовые изделия из теста, перемешать и подать к столу.

Тушбера

200 г мякоти баранины

1 луковица

1 ст. л. воды

1 ст. л. измельченной зелени мяты

1 ст. л. измельченной зелени укропа

1 ч. л. 3 %-ного уксуса

1 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления фарша смешать пропущенные через мясорубку мясо и репчатый лук, измельченную зелень мяты, соль, перец и воду. Из полученной массы сформовать фрикадельки и отварить их в подсоленной воде. Подать к столу, сбрызнув уксусом и посыпав измельченной зеленью укропа.

Шима

100 г мякоти баранины

1 луковица

1 помидор

1 яйцо

1 стакан пшеничной муки

1 ст. л. растительного масла

1 ст. л. измельченной зелени петрушки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Нарезанное кусочками мясо обжарить на растительном масле с нашинкованным луком и кусочками помидора, после чего добавить соль, перец, 1/2 стакана воды и тушить массу 40 минут. Для приготовления крутого теста смешать муку, соль, яйцо и 1/2 стакана воды. Тесто раскатать в форме тонкого жгута, нарезать лапшу, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

На блюдо выложить лапшу, сверху поместить тушенное с овощами мясо и украсить измельченной зеленью петрушки.

Плов из замоченного риса

100 г баранины

2 ст. л. жира

1 морковь

1 луковица

1 стакан риса
соль по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю с растопленным жиром поместить нарубленное кусочками мясо, нашинкованный кольцами лук, нарезанную соломкой морковь и обжарить. Затем ингредиенты залить 2 стаканами воды и тушить 1 час. В полученную смесь добавить рис, воду, соль и варить 30 минут.

Плов с рыбой и чесноком

100 г филе речной рыбы
4 дольки чеснока
2 ст. л. растительного масла
1 морковь
1 луковица
1 стакан риса
1 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы мариновать 2 часа, посыпав солью, перцем, добавив нарезанный кружками лук и толченый чеснок, затем обжарить в разогретом растительном масле. Нашинкованную соломкой морковь выложить на обжаренные кусочки рыбы, залить водой и тушить 25 минут, после чего добавить рис и готовить плов 20 минут.

Баранина с бананами

200 г жирной баранины
200 г бананов
150 мл оливкового масла
100 г муки
3 яйца
соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими ломтиками, посолить, завернуть в них кусочки бананов (каждый банан разрезать поперек на несколько частей). В муку добавить взбитые яйца, соль и замесить жидкое тесто. Ломтики мяса смазать кляром и обжарить с обеих сторон в разогретом оливковом масле.

Выпечка

Лепешки со шкварками и луком

20 г шкварок

1 стакан пшеничной муки

1 луковица

1 ст. л. жира

1 ч. л. соли

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать муку, соль и воду. Затем добавить измельченные шкварки и нашинкованный лук. Тесто разделить на небольшие куски, раскатать каждый в тонкий пласт и обжарить на жире с двух сторон.

Лепешки слоеные с луком

1 стакан муки

1 луковица

1 ст. л. топленого масла

1 ч. л. жира

1 ч. л. соли

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать муку, соль и воду. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, смазать топленым маслом, посыпать измельченным луком, солью, свернуть, придать форму лепешки и обжарить с двух сторон на жире.

Чахолдак

1 яйцо

1 ст. л. молока 1 ст. л. топленого масла 1 ч. л. маргарина 1 ч. л. сахара

1/2 стакана пшеничной муки 1/2 ч. л. соли

Способ приготовления

Для приготовления сдобного теста муку развести в теплом молоке с добавлением сахара, смешать с солью, размягченным маргарином и яйцом. Тесто поставить в теплое место на 1 час, после чего разделать на небольшие куски, раскатать каждый в тонкую лепешку и обжарить на топленом масле с обеих сторон.

Баурсок

2 ст. л. молока

1 ст. л. жира

1 ч. л. маргарина

1 ч. л. сахара

1 ч. л. дрожжей

1/2 стакана пшеничной муки

1/2 ч. л. сахарной пудры

1/2 ч. л. соли

Способ приготовления

Для приготовления сдобного теста развести дрожжи в теплом молоке с добавлением сахара, смешать с мукой, размягченным маргарином, сахаром и солью. Тесту придать форму жгута, нарезать кусочками, из которых сформовать шарики. Изделия обжарить на жире и подать к столу, посыпав сахарной пудрой.

Санза

2 яйца

1 ст. л. растительного масла

1 ч. л. маргарина

1/2 стакана муки

1/2 ч. л. соли

Способ приготовления

Для приготовления сдобного теста муку развести теплой водой, добавить соль и яйца, растертые с размягченным маргарином. Тесто поделить на кусочки, каждый из которых раскатать в тонкий жгут и обжарить на растительном масле.

Оладьи с тыквой

1 кг муки

1 кг тыквы

1 яйца

2 ст. л. сахара

2 ст. л. растительного масла

2 ст. л. 3 %-ной уксусной кислоты

1 ч. л. соли

1/2 ч. л. соды

Способ приготовления

Очищенную и нарезанную кусочками тыкву отварить, после чего пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, посолить, добавить сахар, уксус, предварительно просеянную муку и соду. Из полученной массы выпекать оладьи на сковороде с разогретым растительным маслом.

Тунукча

150 г пшеничной муки

2 ст. л. растительного масла

1 яйцо

соль по вкусу

Способ приготовления

В просеянную муку положить яйцо, добавить соль и воду и замесить крутое тесто. Разделить его на куски весом 30–40 г, раскатать их в пласты толщиной 2 мм, придать круглую форму, положить в смазанный маслом казан и обжарить с обеих сторон. Затем сбрызнуть лепешки водой, завернуть в салфетку, оставить

на 20 минут и подать к столу.

Рожки из слоеного теста

400 г сливочного масла

3 яйца

3 стакана пшеничной муки

1 стакан молока

1 стакан сахара

1 ст. л. дрожжей

1 ст. л. жира

1/2 стакана яблочного повидла

1/3 ч. л. соли

Способ приготовления

Для приготовления слоеного дрожжевого теста дрожжи развести в теплом молоке, влить в муку, добавить соль и 2 яйца, растертых с 2 ст. л. сахара и размягченным маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать на куски в форме ромбов.

Для приготовления начинки смешать повидло и 2 ст. л. сахара. Полученную массу выложить на каждый кусочек теста и завернуть рулетом.

Изделия выложить на смазанный жиром противень и выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут при температуре 260 °С.

Для приготовления мучной посыпки смешать 1 ст. л. муки, 1 яичный желток и 2 ст. л. сахара. Полученной массой посыпать испеченные рожки и подать к столу.

Бисквит «Ташкентский»

10 яиц

2 ст. л. пшеничной муки

1 лимон

1 стакан сахара

1 стакан манной крупы

1 ст. л. маргарина

Способ приготовления

Взбить в пену яичные белки и, помешивая, соединить с желтками, растертыми с сахаром, измельченной лимонной цедрой и манной крупой. Тесто выложить на противень, смазанный маргарином и посыпанный мукой, и выпекать в предварительно разогретой духовке 30 минут при температуре 200 °С. Испеченный бисквит остудить и нарезать кусками в форме прямоугольников.

Десерты

Чак-чак
3 ст. л. сахара
2 ст. л. пшеничной муки
1 яйцо
1 ст. л. молока
1 ст. л. жира
1 ст. л. меда
1 ч. л. маргарина
1/2 ч. л. соли
Способ приготовления

Для приготовления сдобного теста муку развести теплым молоком, добавить соль и яйцо, растертое с сахаром и размягченным маргарином. Тесто раскатать в форме жгута, нарезать шарики и обжарить на жире. Чак-чак смазать растопленным медом и подать к столу.

Десерт ореховый со сливками
100 г толченых орехов
4 яичных белка
2 ч. л. сахарной пудры
1 стакан сахара
1 стакан сливок
1 ст. л. жира
Способ приготовления

Белки взбить с сахаром, добавить орехи. Массу выложить на противень, покрытый смазанной жиром бумагой, в форме лепешек и выпекать в разогретой духовке 25 минут. Смешать сливки и сахарную пудру. Испеченные лепешки охладить, смазать кремом и соединить попарно.

Мусс из свежих груш
250 г груш
15 г желатина
1/2 стакана сахара
Способ приготовления

Груши тщательно вымыть, удалить из них семена и нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, залив 2 стаканами горячей воды, и варить до тех пор, пока фрукты не станут мягкими. Слить сок в чистую посуду, процедив его, а груши протереть через сито. В сок добавить сахар и желатин, после чего поставить сироп на огонь и довести его до кипения, постоянно помешивая жидкость. Полученный сироп остудить и перелить в эмалированную кастрюлю, добавить грушевое пюре и взбивать

венчиком до тех пор, пока не получится пенистая масса. При загустении массы разлить ее по формочкам и остудить.

Мусс из ягод

стакан свежих или замороженных ягод

1/2 стакана сахара

15 г желатина

Способ приготовления

Ягоды тщательно перебрать, промыть и размять венчиком (желательно для этого использовать фарфоровую посуду), после чего протереть через сито. В сок, полученный из ягод, влить 2 стакана горячей воды, вскипятить и процедить, а затем добавить сахар и предварительно замоченный желатин. Снова поставить сироп на огонь и, непрерывно помешивая жидкость, довести ее до кипения, снять с огня и охладить. Положить в приготовленный сироп ягодное пюре и взбивать все ингредиенты венчиком до тех пор, пока не получится пенистая масса. При загустении массы разлить ее по формочкам и охладить.

Напитки

Кофе по-африкански

2 ч. л. молотого кофе «Арабика»

1/3 ч. л. какао

корица на кончике ножа

сахар по вкусу

Способ приготовления

В кофейник налить горячей воды. Смешать кофе, какао и корицу, положить в кофейник и подогревать на медленном огне до тех пор, пока напиток не закипит. Через несколько минут разлить кофе по чашкам и подать к столу в горячем виде, добавив по вкусу сахар.

Кофе «Али»

4 ч. л. молотого кофе «Мокко»

3 ч. л. какао

сахар и молотый миндаль по вкусу

Способ приготовления

В кофейник насыпать молотый кофе и залить 200 мл холодной воды. Затем поставить на слабый огонь и, постепенно подогревая, довести до кипения. Сварить 200 мл какао и тщательно перемешать оба напитка. Полученную смесь вновь довести до кипения и разлить по кофейным чашкам. Подать кофе к столу горячим, добавив по вкусу сахар и миндаль.

Чай с цедрой

4 ч. л. черного чая

3 ч. л. апельсинового сиропа

1 ч. л. зеленого чая

1 апельсин

1 лимон

сахар по вкусу

Способ приготовления

Снять цедру с апельсина и лимона и мелко нарезать. Добавить к этой смеси черный и зеленый чай и, поместив в глубокую эмалированную посуду, залить 1 л кипятка. Напиток заваривать в течение 5 минут, после чего процедить через ситечко. В полученный настой добавить апельсиновый сироп и, не остужая, разлить по пиалам. Подать к столу, добавив по вкусу сахар.

Чай со специями

3 ч. л. сухого черного чая

2 стакана молока

2 бутона гвоздики

кусочек имбирного корня

Способ приготовления

Гвоздику и имбирный корень опустить в холодную воду и довести до кипения. Сняв с огня, добавить в отвар сухой черный чай. Чайник накрыть салфеткой и настаивать чай в течение 5 минут.

Затем напиток процедить и влить в предварительно подогретое молоко.

Компот из чернослива и кураги

1/2 стакана чернослива

1/2 стакана кураги

2 ст. л. сахара

анис по вкусу

Способ приготовления

Сухофрукты тщательно промыть, залить 2 л холодной воды и оставить на 40–50 минут, затем добавить сахар, анис и варить 5 минут с момента закипания. Готовый напиток остудить, разлить по пиалам и подать к столу.

Рамадан

Салаты и закуски

Салат из сыра и огурцов
300 г сыра
100 г сметаны
3 огурца
2 сваренных вкрутую яйца
2 яблока
Способ приготовления

Свежие огурцы вымыть и нарезать кубиками, яблоки очистить, удалить из них сердцевину, натереть на мелкой терке, сыр натереть на крупной терке, яйца нарубить. Соединить все ингредиенты, добавить в салат сметану и все перемешать, после чего выложить готовый салат в салатник.

Яичный салат
100 г майонеза
50 г твердого сыра
5 сваренных вкрутую яиц
5 свежих помидоров
2 отварных клубня картофеля
2 сладких болгарских перца
1 пучок петрушки
соль по вкусу
Способ приготовления

Вареные яйца нарубить, мелко нарезать зелень петрушки, картофель нарезать некрупными кубиками, перец нашинковать, помидоры нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на крупной терке, мелко нарубить лук. Соединить все ингредиенты, посолить по вкусу, заправить майонезом и все перемешать. Выложить готовый салат в салатник и подать к столу.

Салат с ревенем и капустой
300 г белокочанной капусты
200 г ревеня
100 мл оливкового масла
1 морковь
1 корень сельдерея
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Капусту мелко нарубить, морковь и сельдерей помыть и очистить, после чего оба корнеплода натереть на крупной терке. Ревень нарезать некрупными кубиками. Соединить все ингредиенты, добавить в салат черный молотый перец и соль. Заправить блюдо оливковым маслом и все перемешать. Выложить

готовый салат в салатник и подать к столу.

Салат «Узбекистан»

500 мл молока

100 г сметаны

2 кочана цветной капусты

2 отварных клубня картофеля

1 яблоко

1 корень сельдерея

соль по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту промыть, развести молоко водой примерно на треть, после чего отварить капусту до полной готовности. Выложить ее на блюдо и, не остужая, разобрать на соцветия. Не крупными кубиками нарезать отварной картофель, яблоко очистить, вынуть из него сердцевину, затем нарезать тонкими ломтиками. Корень сельдерея хорошо промыть, очистить, натереть на крупной терке. Соединить все ингредиенты, посолить и заправить салат сметаной.

Салат с капустой и грецкими орехами

500 г белокочанной капусты

200 г ядер грецких орехов

150 г сметаны

3 дольки чеснока

1 морковь

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить воду в кастрюле, посолить ее, положить капусту и варить до полной готовности, после чего капусту вынуть и мелко нарубить. Морковь вымыть и почистить, натереть ее на крупной терке. Измельчить ядра грецких орехов и чеснок. Соединить все ингредиенты. Блюдо посолить и поперчить, заправить сметаной и подать к столу.

Свекольный салат

100 мл растительного масла 50 г ядер грецких орехов

50 г хрена

3 крупные свеклы

2 луковицы

соль по вкусу

Способ приготовления

Свеклу отварить в подсоленной воде до полной готовности, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Репчатый лук мелко нарубить, хрен натереть на мелкой терке, измельчить ядра грецких орехов и перемешать со свеклой. Блюдо посолить, заправить растительным маслом, выложить в салатник и подать к

столу.

Салат из цветной капусты и яиц

500 г цветной капусты

100 мл оливкового масла

50 г сахара

1/2 стакана 3 %-ного уксуса

1/2 сваренных вкрутую яйца

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить воду, посолить ее и опустить в кипяток хорошо промытую цветную капусту, отварить до полной готовности, выложить на блюдо и остудить. После этого капусту разделить на соцветия и мелко нарезать. Мелко нарубить яйца. Все ингредиенты соединить. Для приготовления соуса смешать оливковое масло, сахар и уксус. Салат посолить по вкусу, поперчить, влить в него соус, после чего выложить в салатник и подать к столу.

Салат с брокколи и крыжовником

500 г брокколи

100 г крыжовника

100 г зеленого лука

100 мл растительного масла

50 мл лимонного сока

50 г сахара

2 свежих огурца

2 болгарских перца

2 корня сельдерея

1 пучок укропа

1 пучок петрушки

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить воду в кастрюле, посолить, опустить брокколи и варить до полной готовности, после чего откинуть на дуршлаг. Брокколи выложить на блюдо, остудить, мелко нарезать.

Свежие огурцы очистить и нарезать не крупными кубиками. Перец хорошо промыть, разрезать, удалить семена, нарезать его мелкой соломкой. Зеленый лук нарезать колечками. Мелко нарубить зелень укропа и петрушки.

Корни сельдерея натереть на крупной терке. Промыть крыжовник и, выложив на чистое полотенце, хорошо просушить. Соединить все ингредиенты.

Для приготовления соуса смешать растительное масло, черный молотый перец, лимонный сок, соль и сахар. Залить салат соусом, выложить в салатник и подать к столу.

Салат из фасоли и сыра

200 г твердого сыра

200 г майонеза

200 г острого кетчупа

50 г белой фасоли

50 г тертого хрена

4 луковицы

2 зеленых яблока

1 пучок петрушки

красный молотый перец на кончике ножа

соль по вкусу

Способ приготовления

Фасоль замочить на 6 часов, затем отварить до полной готовности, слить воду, фасоль остудить. Мелко нарезать репчатый лук, натереть яблоко и сыр на крупной терке, соединить ингредиенты с фасолью. Для приготовления соуса смешать майонез, кетчуп, тертый хрен, посолить, поперчить. Салат заправить приготовленным соусом и выложить в салатник, украсив веточками петрушки.

Салат из зеленого горошка и моркови

200 г зеленого горошка

100 г сметаны

3 моркови

2 сваренных вкрутую яйца

1 пучок петрушки

соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь натереть на крупной терке, яйца и зелень петрушки мелко нарубить. Соединить ингредиенты, добавить зеленый горошек, посолить, после чего заправить сметаной. Готовое блюдо выложить в салатник и подать к столу.

Салат с фасолью и томатом

200 г фасоли

200 г томатной пасты

100 мл подсолнечного масла

50 мл острого кетчупа

20 г маслин

2 моркови

1 луковица

1 корень петрушки

1 корень сельдерея

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль опустить в подсоленную

воду и варить до полной готовности. Готовую фасоль откинуть на дуршлаг и остудить. Одновременно отварить в подсоленной воде морковь, сельдерей и корень петрушки, после чего остудить и мелко нашинковать. Лук мелко нарезать, маслины нарубить. Соединить все ингредиенты, посолить, поперчить, заправить подсолнечным маслом, томатной пастой и кетчупом.

Салат «Чинор»

500 г шпината

100 г сметаны

2 сваренных вкрутую яйца

1 пучок укропа

1 пучок петрушки

1 зеленое яблоко

1 долька чеснока

соль по вкусу

Способ приготовления

Шпинат тщательно перебрать и промыть, крупно нарезать, после чего слегка припустить в кипящей воде и посолить. Откинуть шпинат на дуршлаг и остудить. Мелко нарубить яйца, укроп, петрушку и чеснок. Почистить яблоко и вынуть из него сердцевину, нарезать кубиками. Соединить все ингредиенты, салат посолить и заправить сметаной. Готовое блюдо выложить в салатник и подать к столу.

Острая закуска из тыквы

300 г тыквы

50 мл оливкового масла

1 стручок острого перца

1 ч. л. тмина

1 пучок зелени кинзы

соль по вкусу

Способ приготовления

Очищенную тыкву нарезать мелкими кубиками, залить горячей подсоленной водой, тушить в течение 15 минут, затем добавить мелко нарезанный острый перец и тмин. Довести тыкву до готовности, затем протереть через сито, смешать с измельченной зеленью кинзы, полить оливковым маслом и подать к столу.

Первые блюда

Харира фасолевая
500 г репчатого лука
400 г томатной пасты
250 г фасоли
200 г муки
20 г сливочного масла
4 небольшие телячьи кости
3 лимона
1 пучок зелени петрушки
1 пучок зелени кинзы
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Фасоль несколько раз промыть, отварить в 1,5 л подсоленной воды. Кости залить водой, добавить перец, соль и целые луковицы. После закипания воды варить бульон на медленном огне 1 час. После того как лук сварится, вынуть его.

Готовую фасоль залить соком одного лимона. Добавить фасоль вместе с отваром в кастрюлю, где варятся кости, и соединить с данными ингредиентами вареный лук.

В большую кастрюлю налить 2,5 л воды и вскипятить. Томатную пасту развести водой в миске, добавить растопленное сливочное масло и положить смесь в кипящую воду. Смесь тушить на медленном огне 15 минут.

Снять с огня первую кастрюлю. Добавить во вторую кастрюлю из первой только бульон, оставив остальные ингредиенты. Развести муку двумя стаканами холодной воды. Вылить смесь в кастрюлю, после чего добавить в нее лук и фасоль, влить сок двух оставшихся лимонов, положить мелко нарубленную зелень петрушки и кинзы. Готовое блюдо посолить по вкусу и подать к столу горячим.

Харира марракешская
150 г муки
50 г фасоли
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. молотого красного перца
1 пучок зелени петрушки
1 пучок зелени кинзы
1/2 стакана вареного риса
соль по вкусу
Способ приготовления

Залить фасоль водой, добавить перец и растительное масло,

отварить, накрыв кастрюлю крышкой, до готовности.

Муку развести в небольшом количестве воды, протереть через мелкое сито и добавить в кастрюлю при постоянном помешивании во избежание образования комочков. Довести суп до кипения и убавить огонь.

Через 10 минут добавить в кастрюлю с супом вареный рис, соль и нарубленную зелень кинзы и петрушки, довести до кипения и снять кастрюлю с огня.

Харира по-алжирски

500 г свежих помидоров
250 г куриных потрохов
200 г муки
50 г гороха
50 г чечевицы
40 мл растительного масла
40 г риса
20 г томатной пасты
2 веточки сельдерея
1 лимон
1 пучок зелени петрушки
1 ч. л. тмина
1/2 ч. л. 3 %-ного уксуса
корица на кончике ножа
черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления дрожжей муку развести с соком, выжатым из лимона, влить уксус и немного воды, после чего миску, в которой готовятся дрожжи, накрыть крышкой и поставить на 10–12 часов в теплое место.

Помидоры пропустить через мясорубку, нарезать веточки сельдерея и зелень петрушки. Куриные потроха обжарить на слабом огне на растительном масле, добавив 10 г томатной пасты, немного кинзы, тмин, нарубленную зелень петрушки, черный перец, корицу и соль. Влить в кастрюлю 2 л воды, довести суп до кипения, положить в него замоченный горох и чечевицу и варить до готовности. Оставшуюся томатную пасту развести в 100 мл воды, соединить с оставшейся частью кинзы, после чего добавить в суп и, одновременно всыпав рис, продолжать процесс приготовления блюда. Приготовленные дрожжи развести в 400 мл теплой воды, после чего протереть через мелкое сито и влить в кастрюлю, постоянно помешивая смесь во избежание образования комочков. Суп подать к столу горячим.

Харира с фрикадельками

500 г баранины

150 г муки-крупчатки
75 г риса
50 г гороха
30 г сливочного масла
20 г дрожжей
1 лимон
1 луковица
1 яйцо
1 пучок кинзы
черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления опары развести дрожжи в теплой воде, добавить 100 г муки-крупчатки и поставить миску в теплое место. Взять 250 г баранины, нарезать ее маленькими кусочками, зелень кинзы нарубить, залить водой, добавить мелко нарубленный лук, замоченный горох, посолить и поперчить, после чего варить на медленном огне.

Из оставшихся 250 г баранины приготовить фрикадельки: мясо пропустить через мясорубку, добавить к полученному фаршу яйцо, соль и перец, сделать из фарша маленькие шарики и опустить их в бульон.

Рис залить 2 л кипящей воды, посолить, поперчить, добавить сливочное масло и довести до полной готовности, после чего воду слить. Положить в миску 100 г опары, мелко нарубленную кинзу, влить сок лимона, посолить.

Бульон снять с огня, процедить, добавить в него опару и оставить на 12 часов. Затем варить на слабом огне, положив рис и мясо.

Молочный суп
250 г вермишели
500 мл молока
50 г сливочного масла
соль по вкусу

Способ приготовления

Налить в кастрюлю 0,5 л воды, довести до кипения, всыпать вермишель, посолить и варить до тех пор, пока вода не выкипит. Влить в вермишель горячее молоко и варить 2–3 минуты на слабом огне. Подать к столу, добавив сливочное масло.

Кабачковый суп-пюре
100 г сливочного масла
4 клубня картофеля
4 ст. л. оливкового масла
3 моркови
1 кабачок

1 луковица
1 бульонный кубик
1 долька чеснока
1 ст. л. муки соль по вкусу
Способ приготовления

Лук нарезать ломтиками, посолить и обжарить в кастрюле на оливковом масле в течение 5 минут, после чего налить в кастрюлю 1,5 л теплой воды. Довести суп до кипения, всыпать в него мелко нарезанные картофель, морковь и кабачок, добавить бульонный кубик и варить до готовности. Затем вынуть из супа лавровый лист, а из содержимого кастрюли сделать пюре с помощью миксера. В пюре положить муку и проварить в течение 15 минут. Добавить толченый чеснок и сливочное масло.

Холодный суп по-таджикски
2 л кипяченой прохладной воды
1 л кислого молока
2 свежих огурца
1 пучок редиса
1 пучок зеленого лука
1 пучок зелени укропа
1 пучок зелени петрушки
1/2 ч. л. красного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Кислое молоко развести водой, посолить и поперчить. Мелко нарубить зеленый лук, огурцы, редис, зелень петрушки и укропа, после чего добавить в молоко. Суп поставить в прохладное место на 1 час, затем подать к столу.

Фасоль, отваренная с луком и помидорами
500 г фасоли
4 помидора
4 луковицы
4 ст. л. растительного масла
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Варить замоченную фасоль в течение получаса, затем посолить и поперчить, влить растительное масло, добавить тертый лук. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, удалить семена, после чего тонко нарезать и добавить к фасоли.

Оладьи из картофеля
1 кг картофеля
150–200 мл растительного масла
100 г тертого сыра
3 яйца
2 ст. л. муки
1 лимон
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Очищенный картофель крупно нарезать, опустить в кипящую воду и варить в течение 20 минут, после чего воду слить, а картофель размять. Влить яйца, добавить тертый сыр, посолить, поперчить и перемешать все ингредиенты. Из картофельной массы сформовать маленькие шарики, обвалять их в муке и сплющить. Полученные оладьи обжарить во фритюре, после чего обсушить на бумажной салфетке. Готовое блюдо подать на стол с ломтиками лимона.

Овощи фри запеченные
1 кг помидоров
500 г картофеля
500 г лука
500 г баклажанов
500 г кабачков
300–400 мл растительного масла
5 долек чеснока
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Картофель нарезать соломкой, лук, баклажаны и кабачки – кружочками. Последовательно положить во фритюр картофель, кабачки, баклажаны. Глубокий противень смазать растительным

маслом и уложить в него овощи слоями, соблюдая ту же последовательность. Лук отварить в подсоленной воде и уложить на овощи. Поверх лука положить 500 г нарезанных кружками помидоров. Приготовить томатный соус, используя оставшиеся помидоры, перец и чеснок. Залить овощи полученным соусом и несколько минут выпекать в духовке.

Запеканка из шпината

1 кг шпината

100 г сливочного масла

50 г тертого сыра

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Листья шпината залить кипящей водой и бланшировать в течение 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг и размять в пюре. Полученное пюре посолить, поперчить, положить в чугунную сковороду, выложив сверху сливочное масло кусочками. Посыпать шпинат тертым сыром и выпекать в духовке в течение 15 минут.

Картофель с мятой

1 кг картофеля

4 ст. л. растительного масла

2 яйца

1 головка чеснока

1 пучок зеленой мяты

1 ст. л. аджики

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель нарезать, положить в кастрюлю, после чего соединить толченый чеснок, соль, черный перец, аджику и растительное масло. Полученной смесью залить картофель, добавить 1 л воды, довести до кипения и тушить на медленном огне. Зеленую мяту промыть и добавить в кастрюлю с картофелем. Тушить полученную смесь в течение 20 минут. Яйца разбить, смешать с несколькими ложками картофельного отвара, тщательно взбить и влить в кастрюлю. Через несколько минут снять кастрюлю с огня.

Чекчука из помидоров

1 кг свежих помидоров

6 яиц

2 ст. л. оливкового масла

1 долька чеснока

1 ч. л. аджики

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками и положить в сковороду, добавить толченый чеснок, черный перец, соль, аджику, оливковое масло и тушить на медленном огне в течение 10 минут, после чего влить 1 стакан воды и дождаться, пока она выкипит. Залить помидоры яйцами и тушить полученную смесь еще 15 минут.

Чекчука с болгарским перцем

1 кг болгарского перца

500 г свежих помидоров

5 яиц

4 ст. л. оливкового масла

молотый красный перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена, нарезать дольками и положить в сковороду. Добавить масло, посолить и поперчить, после чего тушить на слабом огне в течение 20 минут. Испечь в духовке болгарский перец, затем снять с него кожицу и удалить семена. Перец нарезать дольками и соединить с помидорами. Тушить блюдо 30 минут, после чего залить взбитыми яйцами, перемешать, нагревать в течение 3 минут, затем подать к столу.

Чекчука с кабачками

500 г кабачков

500 г помидоров

500 г болгарского перца

200 мл оливкового масла

3 яйца

3 дольки чеснока

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры положить в кипяток на 5 минут, после чего снять с них кожицу. Болгарский перец испечь в духовке, снять с него кожицу и удалить семена. Кабачки нарезать дольками и вместе с перцем обжарить на оливковом масле, после чего положить в сковороду помидоры, толченый чеснок, соль и перец. Тушить 15 минут, затем залить взбитыми яйцами и довести до готовности.

Тбиха с тыквой

500 г тыквы

200 мл оливкового масла

150 г болгарского перца

50 г гороха

1 ст. л. томатной пасты

1 луковица

1 ч. л. аджики

молотый красный перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук и болгарский перец крупно нарезать и обжарить в оливковом масле. Добавить томатную пасту, предварительно замоченный горох и аджику. Залить 0,5 л воды и тушить на медленном огне. Тыкву нарезать тонкими дольками. При полной готовности гороха блюдо посолить, поперчить, добавить нарезанную тыкву и тушить в течение 30 минут.

Отварной сельдерей с острым соусом

500 г корней сельдерея

3 ст. л. растительного масла

2 сваренных вкрутую яйца

2 яичных желтка

1 стакан молока

1 ч. л. горчицы

1 ч. л. пшеничной муки

сок 1 лимона

1/2 ч. л. красного молотого перца

1/2 ч. л. молотого тмина

1/2 ч. л. уксуса

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления соуса муку развести в молоке, добавить соль, взбитые яичные желтки и довести смесь до загустения на слабом огне. Затем влить растительное масло, добавить горчицу, перец, тмин и лимонный сок. Очищенные корни сельдерея отварить в подсоленной воде, добавив уксус. Готовый сельдерей нарезать ломтиками, добавить рубленые яйца и залить приготовленным соусом.

Жареная стручковая фасоль

500 г стручковой фасоли

50 г сливочного масла

1 пучок петрушки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Стручки фасоли отварить в подсоленной воде, предварительно удалив грубые волокна. Фасоль выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, поперчить и обжарить в течение 3–4 минут. Готовую фасоль посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Выпечка

Брики с яйцами и луком
300 г пресного теста
100 мл оливкового масла
4 яйца
1 луковица
1 пучок зелени петрушки
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления начинки смешать измельченные лук и зелень петрушки, посолить и поперчить. Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него 4 небольших кружка. На каждый кружок теста положить готовую начинку, влить сырое яйцо, края защипнуть. Выложить изделия на смазанный оливковым маслом противень и довести до готовности в умеренно разогретой духовке.

Брики с мясом
500 г пресного теста
300 г отварной баранины
50 мл растительного масла
6 яиц
1 луковица
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления начинки мясо нарезать мелкими кусочками, посолить и поперчить и смешать с тертым луком. Из пресного теста сформовать треугольники, в центр каждого положить начинку, залитую сверху сырым яйцом. Брики уложить на смазанный растительным маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке.

Брики с консервированной рыбой
200 г пресного теста
100 г консервированной рыбы в масле
30 мл оливкового масла
10 г сливочного масла
4 яйца
1 лимон
1 луковица
1 пучок зелени петрушки
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления начинки зелень петрушки нарубить,

добавить мелко нарезанный лук, консервированную рыбу, перец, после чего обжарить полученную смесь в сливочном масле в течение 3 минут. Из пресного теста сделать треугольники, выложить на середину каждого начинку, залить ее сверху сырым яйцом и посолить. Брики уложить на смазанный оливковым маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке.

Подать к столу с ломтиками лимона.

Брики с анчоусами

150–200 г пресного теста

100 г соленых анчоусов

30 мл оливкового масла

4 яйца

1 луковица

1 ст. л. сливочного масла

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления начинки мелко нарезанные анчоусы смешать с нашинкованным луком и перцем. Из теста сформовать треугольники, выложить в центр каждого готовую начинку, залить сверху сырым яйцом, посолить, уложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке.

Брики с рыбным филе

400 г пресного теста

400 г отварного картофеля

300 г рыбного филе

50 мл оливкового масла

2 сваренных вкрутую яйца

1 пучок зелени петрушки

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления начинки рыбное филе сварить на пару, нарезать маленькими кусочками, добавить рубленые яйца, нарезанный кубиками картофель, измельченную зелень петрушки, перец и соль. Из теста сформовать небольшие кружочки, положить в середину каждого начинку, защипнуть края. Уложить брики на смазанный растительным маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке.

Брики с картофелем

250 г отварного картофеля

150 г пресного теста

50 мл оливкового масла

2 сваренных вкрутую яйца

1 луковица

1 пучок зелени петрушки
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления
Для приготовления начинки смешать рубленые яйца, нарезанный кубиками картофель, измельченную зелень петрушки, мелко нарезанный лук, соль и перец. Из пресного теста сделать квадраты, положить в середину каждого начинку, свернуть изделия в виде треугольников, уложить на смазанный оливковым маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке.
Брики с яйцами
400 г муки
5 яиц
4 ст. л. растительного масла
1 стакан молока 1 пучок петрушки соль по вкусу
Способ приготовления
Из муки, молока, соли и 1 яйца замесить тесто, накрыть его салфеткой, оставить на 30 минут, затем раскатать в тонкий пласт. Нарезать тесто полосками и выложить на доску, посыпанную мукой. Яичные желтки по очереди поджарить на сковороде и положить на полоски теста. Сверху полить взбитым белком и сложить брики треугольниками. Обжарить брики в растительном масле с обеих сторон, затем подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.
Брики дануни
400 г муки
300 г баранины
100 мл растительного масла
2 сваренных вкрутую яйца
2 ст. л. тертого сыра
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления
Баранину мелко нарубить и сварить в небольшом количестве подсоленной воды, бульон слить, а мясо смешать с рублеными яйцами. Соединить мясо и яйца. Муку смешать с 3 ст. л. растительного масла, солью, влить немного воды, замесить тесто и оставить его на 40 минут. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него кружочки, на середину каждого положить начинку, защипнуть края. Обжарить изделия в растительном масле и подать к столу, посыпав тертым сыром и перцем.
Брики из пресного теста с начинкой из мяса и сыра
200 г пресного теста
200 г телятины
100 мл растительного масла

20 г тертого сыра
20 г сливочного масла
1 луковица
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления начинки мясо и лук мелко нарубить, обжарить на сливочном масле, посолить, поперчить и смешать с тертым сыром. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него стаканом кружочки. В середину каждого положить начинку, сложить изделие вдвое и защипнуть края. Обжарить брики во фритюре и подать к столу.

Брики с тыквой и зеленым луком
300 г пресного теста
300 г тыквы
3 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла
1 пучок зеленого лука
1 ч. л. черного молотого перца соль по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления начинки тыкву нарезать мелкими кубиками, положить в сковороду, посолить, влить немного воды, добавить сливочное масло и тушить до готовности. Затем размять до пюреобразного состояния, смешать с рубленым зеленым луком и перцем.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него стаканом кружочки, положить в середину каждого начинку, сложить изделия вдвое и защипнуть края. Уложить брики на смазанный оливковым маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке.

Десерты

Желе из простокваши
500 мл простокваши
120 г сахара
15 г желатина
ванилин на кончике ножа
Способ приготовления

Желатин замочить в холодной воде на 30 минут. Влить в кастрюлю воду, добавить сахар и ванилин, довести до кипения, убрав образовавшуюся пену, добавить желатин и, помешивая, варить до полного его растворения, затем остудить. Простоквашу тщательно размешать до однородной массы и залить полученным сиропом. Еще раз перемешать смесь, разлить по формочкам и поставить в прохладное место на 2 часа.

Десерт из консервированных персиков
4 консервированных персика
1 ст. л. сахарной пудры
1 апельсин
1 яблоко
1 яичный желток
1 ч. л. сахара
корица на кончике ножа
Способ приготовления

Очищенный апельсин нарезать продольными ломтиками, добавить мелко нарезанное яблоко и разрезанные на несколько частей персики. Яичный желток растереть с сахаром и корицей и добавить к фруктам. Готовый десерт поставить в прохладное место на 30 минут, затем посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Тыква с медом
400 г тыквы
50 г меда
50 г ядер грецких орехов
20 г изюма
2 яблока
сок 1 лимона
Способ приготовления

Тыкву и яблоки натереть на мелкой терке, добавить предварительно замоченный изюм, мед, влить лимонный сок и перемешать. Готовую смесь поставить в прохладное место на 40 минут, затем посыпать измельченными грецкими орехами и подать к столу.

Напитки

Кофе с молоком

200 мл молока

6 ч. л. молотого кофе

сахар по вкусу

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром, насыпать в турку, залить горячим молоком на 1/2 объема и довести до кипения. Дать напитку настояться в течение 2 минут, затем процедить его, разлить в кофейные чашечки, разбавить оставшимся молоком и подать к столу.

Кофе с мороженым и шоколадом

100 г мороженого

6 ч. л. молотого кофе

2 ст. л. тертого шоколада

ванилин на кончике ножа

сахар по вкусу

Способ приготовления

Кофе смешать с сахаром и ванилином, насыпать в турку, залить горячей водой и довести до кипения. Дать напитку настояться в течение 2 минут, затем процедить, разбавить водой и остудить. В каждый фужер положить шарик мороженого, тертый шоколад и влить охлажденный кофе.

Кофе глясе

250 г сливок

200 г сахарной пудры

200 г сахара

4–5 ст. л. молотого кофе

Способ приготовления

Сливки взбить с сахарной пудрой до образования густой пены, затем положить в форму и заморозить. Кофе насыпать в кастрюлю, залить 0,5 л горячей воды, довести до кипения. Дать напитку настояться в течение 2 минут, затем процедить, добавить сахар, варить до получения густого сиропа, после чего охладить.

В креманки положить замороженные сливки, затем налить охлажденный кофейный сироп и подать к столу.

Чай по-алжирски

3 ч. л. черного чая

1 ч. л. измельченного тархуна

1/4 ч. л. корицы

1/4 ч. л. измельченной лимонной цедры

1/2 лимона

сахар по вкусу

Способ приготовления

Фарфоровый заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, тархун, корицу, лимонную цедру, залить кипящей водой на 1/3 объема, накрыть чайник салфеткой и оставить на 10 минут.

Затем наполнить кипятком, оставить на 5 минут, после чего процедить.

Налить заварку в пиалы, разбавить горячей водой. В каждую пиалу положить сахар и кружок лимона.

Зеленый чай с молоком

200 мл молока

3 ч. л. зеленого чая

ванилин на кончике ножа

сахар по вкусу

Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, залить кипящей водой на 1/3 объема, накрыть чайник салфеткой и оставить на 10 минут. Затем наполнить кипятком, оставить на 5 минут, после чего процедить.

В горячее молоко положить ванилин и сахар, довести до кипения.

Налить заварку в пиалы, разбавить горячим молоком и подать к столу.

Лейлят аль-Кадр

Салаты и закуски

Салат из яблок и орехов

3 яблока

2 ст. л. яблочного сока

1 пучок зеленого лука

1 ст. л. ядер грецких орехов

сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарубить, добавить тертые яблоки, соль, сахар, влить сок. Готовый салат выложить в салатницу, украсив сверху толчеными грецкими орехами.

Фруктовый салат с эстрагоном

2 яблока

2 апельсина

2 ст. л. растительного масла

1 пучок зелени эстрагона

1 пучок зеленого лука

1/2 граната

сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Зеленый лук нарубить и растереть с солью, добавить нарезанные тонкой соломкой яблоки, очищенные от кожицы ломтики апельсинов, измельченную зелень эстрагона и сахар. Готовый салат выложить в салатницу, заправить растительным маслом и подать к столу, украсив зернами граната.

Салат из яблок и сельдерея

3 корня сельдерея

3 ст. л. сметаны

2 яблока

1 сваренное вкрутую яйцо

1 пучок зелени петрушки

1 пучок зелени укропа

1 ст. л. лимонного сока

1 ч. л. растительного масла

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Очищенные корни сельдерея отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой. Яблоки очистить от кожицы, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком и смешать с сельдереем. Добавить рубленое яйцо, перец, соль, измельченную зелень укропа. Салат заправить растительным маслом, полить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тыквенный салат

300 г вареной тыквы

100 г майонеза

5 огурцов

2 сваренных вкрутую яйца

1 пучок зеленого лука

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тыкву натереть на крупной терке, добавить нарезанные кубиками огурцы, рубленые яйца, перец, соль. Готовый салат заправить майонезом, выложить горкой на блюдо, украсить мелко нарезанным зеленым луком и подать к столу.

Салат из огурцов и пряностей

2 огурца

2 ст. л. сметаны

1 пучок зелени петрушки

1 пучок зелени укропа

1 ч. л смеси из молотых фенхеля, тмина

и имбиря

соль по вкусу

Способ приготовления

Огурцы нарезать тонкими кружками, посолить и выложить на дно салатника. Пряную смесь из тмина, фенхеля и имбиря тщательно перемешать со сметаной. Залить полученным соусом огурцы, украсить мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, после чего подать к столу.

Салат из сыра и моркови

200 г твердого сыра

100 г майонеза

3 вареных моркови

2 болгарских перца

2 сваренных вкрутую яйца

2 корня петрушки

1 яблоко

1 огурец

1 луковица

1 пучок зелени петрушки

1 ст. л. горчицы

сок 1 лимона

1/2 ч. л. сахара

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Перец запечь в духовке, очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими полосками. Добавить нарезанные соломкой

морковь и огурец, рубленые яйца и лук, тертое яблоко и корни петрушки. Полить смесь лимонным соком, перемешать с тертым сыром, посолить, поперчить. Соединить все ингредиенты, заправить смесью горчицы, майонеза и сахара и подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Салат из сыра и укропа

300 г сыра

100 г майонеза

5 сваренных вкрутую яиц

2 огурца

2 пучка укропа

2 ст. л. сметаны

соль по вкусу

Способ приготовления

Огурцы нарезать маленькими ломтиками, добавить тертый сыр, рубленые яйца, измельченную зелень укропа и соль. Готовый салат выложить в салатницу, заправить смесью сметаны и майонеза и подать к столу, украсив веточками укропа.

Закуска из капусты и граната

300 г белокочанной капусты

1 гранат

1 вареная морковь

1 ч. л. сахара

1 ч. л. лимонного сока

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Нашинкованную соломкой капусту посолить, поместить в дуршлаг, прогреть над кипящей в кастрюле водой, затем остудить, смешать с зернами граната и нарезанной соломкой морковью. Закуску выложить на блюдо, посыпать сахаром и перцем, сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

Свекольный салат с орехами

100 г ядер грецких орехов

100 г сметаны

50 г молотого миндаля

2 свеклы

1 пучок зеленого лука

1 ч. л. лимонного сока

соль по вкусу

Способ приготовления

Сырую свеклу очистить от кожицы и натереть на крупной терке, влить лимонный сок. Полученную смесь прогреть в течение 5 минут, после чего охладить. Добавить измельченные ядра грецких орехов, миндаль и соль. Салат заправить сметаной,

выложить горкой в салатник, украсить измельченным зеленым луком и подать к столу.

Закуска из огурцов и вяленого мяса

300 г вяленого мяса

100 мл мясного бульона

100 г сметаны

50 г зеленого горошка

4 огурца

2 пучка зелени укропа

2 ч. л. муки

1 пучок зелени петрушки

1/2 лимона

1/2 ст. л. растительного масла

1/2 пучка зелени кинзы

1/2 ч. л. молотого тмина

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Огурцы нарезать тонкими ломтиками, добавить рубленую зелень укропа и лимонный сок.

Для приготовления соуса муку обжарить в растительном масле, влить бульон, довести смесь до кипения и нагревать на слабом огне, пока не загустеет. Затем добавить сметану, соль, черный молотый перец, тмин, довести до кипения и добавить рубленую зелень петрушки.

Подготовленные огурцы заправить соусом, выложить горкой на середину блюда, по краям разложить предварительно отваренные до мягкости ломтики вяленого мяса. Закуску украсить ломтиками лимона, зеленым горошком, веточками кинзы и подать к столу.

Закуска из зелени с острым соусом

300 г листьев салата

100 г сметаны

2 сваренных вкрутую яйца

2 дольки чеснока

1 огурец

1 пучок зеленого лука

1 пучок зелени петрушки

1 ст. л. лимонного сока

1 ч. л. сахара

1 ч. л. красного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Листья салата мелко нарубить, смешать с нарезанными кубиками огурцом, рубленым яйцом и измельченной зеленью

петрушки и лука. Для приготовления соуса сметану взбить с лимонным соком, сахаром и солью, добавить красный молотый перец и толченый чеснок. Готовый салат выложить горкой на блюдо, заправить острым соусом и подать к столу.

Первые блюда

Острый суп-лапша
100 г бараньих костей
70 г баранины
20 г топленого масла
2 стакана муки
2 луковицы
1 морковь
1 яйцо
1 пучок зелени укропа
1 лавровый лист
1 стручок острого перца
1/2 ч. л. молотого базилика
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

В муку добавить яйцо, влить воду и замесить крутое тесто, после чего раскатать его в тонкий пласт и, свернув в трубочку, разрезать на тонкие полоски.

Промытые кости баранины залить водой и варить в течение 1 часа. Полученный бульон процедить, довести до кипения, добавить мясо, соль, черный молотый перец, мелко нарезанный острый перец, базилик и варить до готовности. Затем вынуть мясо из бульона и нарезать небольшими кусочками.

Морковь натереть на крупной терке, положить в бульон, довести до кипения и добавить приготовленную лапшу. Варить 3 минуты, затем положить мелко нарезанный лук, лавровый лист и топленое масло.

Довести суп до кипения, варить в течение 10 минут, затем подать к столу, посыпав мелко нарубленной зеленью укропа.

Рисовый суп с тыквой
2,5 л молока
400 г тыквы
5 ст. л. топленого масла
1 стакан риса
соль по вкусу
Способ приготовления

Тыкву очистить от кожуры, удалить семена, после чего нарезать мелкими кубиками и залить горячей водой. Довести до кипения, варить в течение 15 минут на среднем огне, положить предварительно замоченный рис и соль. Через 10 минут влить молоко, довести до кипения и варить на медленном огне 7–10 минут. Готовый суп заправить топленым маслом и подать к столу.

Чесночный суп

200 мл говяжьего бульона

150 г баранины

150 г говядины

50 мл оливкового масла

50 г сметаны

30 г редьки

7–8 долек чеснока

5 помидоров

3 луковицы

1 ст. л. 3 %-ного уксуса

1 ст. л. сливочного масла

1 пучок зелени петрушки

1 пучок зелени кинзы

1 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления чесночной заправки помидоры нарезать дольками, смешать с толченым чесноком, уксусом и тертой редькой, выложить на сковороду, добавить сливочное масло и тушить на среднем огне 3–4 минуты.

Баранину и говядину нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, смешать с тертым луком и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Затем влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 15 минут, после чего добавить смешанный с водой бульон, чесночную заправку, довести суп до кипения на сильном огне, затем убавить огонь до минимума, закрыть кастрюлю крышкой и варить суп до готовности.

Готовый суп посыпать измельченной зеленью петрушки и кинзы, заправить сметаной и подать к столу.

Гороховый суп с кинзой

300 г говядины 200 г гороха

30 г говяжьего жира

2 пучка зелени кинзы

2 моркови

1 луковица

1 клубень картофеля

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, положить в кастрюлю, обжарить в жире, затем влить воду и добавить предварительно замоченный горох. Через 30 минут положить в суп тертую морковь, нашинкованный лук, крупно нарезанный картофель. Варить 15 минут, потом добавить

измельченную зелень кинзы, довести суп до кипения и снять с огня.

Куриный суп по-ферганski

400 г мяса курицы

4 моркови

2 ст. л. оливкового масла

1 корень петрушки

1 клубень картофеля

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжаривать в оливковом масле в течение 10 минут. Добавить нарезанные кружочками морковь и корень петрушки. Жарить в течение 5–7 минут, затем посолить, поперчить и залить горячей водой. Добавить нарезанный кружочками картофель и варить суп до готовности.

Суп из говядины с вермишелью

300 г говядины

100 г вермишели

2 клубня картофеля

2 моркови

2 луковицы

1 ст. л. томатной пасты

1 пучок зелени петрушки

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками, посолить, залить горячей водой, довести до кипения, добавить нарезанную кружочками морковь, измельченный лук, томатную пасту и нарезанный кубиками картофель. Через 10 минут опустить в суп вермишель и варить до готовности. Подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Суп с мясом и черносливом

100 г баранины

100 г риса

100 г чернослива

2–3 алычи

1 луковица

1 пучок зелени укропа

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарубить крупными кусками, залить холодной водой, довести до кипения, посолить, варить до готовности, затем вынуть мясо. Бульон процедить, довести до кипения, добавить

предварительно замоченный чернослив, рис, нарезанный кольцами лук, перец, куски отварного мяса и разрезанную пополам алычу. Варить суп в течение 20 минут, затем посыпать измельченной зеленью укропа и подать к столу.

Суп с мясной поджаркой

400 г баранины

20 г курдючного жира

4 клубня картофеля

4 помидора

3 луковицы

3 ст. л. растительного масла

2 ст. л. томатной пасты

2 моркови

соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в жире, смешать с луком, добавить нарезанные дольками помидоры, томатную пасту, соль, влить немного воды и тушить в течение 5–7 минут. Затем положить тертую морковь, нарезанный соломкой картофель, увеличить огонь и тушить смесь до выкипания жидкости, после чего влить горячую воду и довести суп до готовности на среднем огне.

Мясной суп с брынзой

2 л бульона из баранины 1 кг бараньих ножек

2 яйца

1/2 стакана риса

1/2 стакана вермишели

1/2 стакана сливок

1/2 стакана 3 %-ного уксуса

1/2 стакана белого вина

2 ст. л. тертой брынзы

2 ст. л. измельченной зелени петрушки

1 ст. л. сливочного масла

1/2 ст. л. пшеничной муки

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Бараньи ножки сварить с добавлением соли, уксуса и перца, после чего бульон слить, мясо отделить от костей и нарезать кусочками.

Муку смешать со сливочным маслом и предварительно сваренным рисом, поместить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана бульона из баранины, довести смесь до кипения и протереть через

сито. Полученную массу смешать с белым вином, сливками, яичными желтками, тертой брынзой, оставшимся бульоном из баранины и варить на слабом огне в течение 10 минут.

Положить в каждую тарелку кусочки мяса, предварительно сваренную вермишель, залить подготовленным бульоном и украсить измельченной зеленью петрушки.

Хаш

1,5 кг бараньих ножек 400 г рубца

3 л воды

4 дольки чеснока

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Бараньи ножки варить на слабом огне без соли 4 часа, периодически снимая пену и доливая воду. Затем ножки вынуть, нарезать отделенное от костей мясо кусочками, поместить в процеженный бульон, добавить предварительно сваренный и нарезанный рубец. Варить 6 часов, после чего подать к столу с солью, толченым чесноком и молотым перцем.

Суп-пюре с зеленью

500 мл бульона из баранины

200 г картофеля

4 ст. л. сливочного масла

1 луковица

1 пучок листьев салата

1 пучок зелени шпината

1 пучок зелени базилика

1 ч. л. соли

1/2 ч. л. черного молотого перца

Способ приготовления

Измельченный и обжаренный на сливочном масле лук поместить в кипящий бульон, добавить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную зелень шпината, салата и базилика и варить 15 минут, после чего слить отвар, картофель, лук и зелень протереть через сито. Отвар процедить, смешать с готовым пюре, добавить соль, перец, довести суп до кипения, затем подать к столу.

Вторые блюда

Плов с изюмом и черносливом

200 г баранины 200 г риса 200 г изюма 100 г чернослива 50 г бараньего сала 1 морковь 1 луковица соль по вкусу

Способ приготовления

Мелко нарезанные лук и морковь обжарить на сале. Баранину нарезать кусками, посолить, залить 0,5–0,7 л воды и отварить. Затем положить рис, обжаренные морковь и лук, предварительно замоченные изюм и чернослив. Варить до испарения жидкости, затем оставить упревать на 30 минут. Готовый плов выложить горкой на блюдо и подать к столу.

Плов из мидий

400 г очищенных от раковин мидий

100 мл растительного масла

4 луковицы

3 моркови

1 стакан риса

соль по вкусу

Способ приготовления

Мидии промыть, посолить, положить в казан. Добавить нашинкованный лук, тертую морковь, растительное масло и обжарить. Рис залить 2 стаканами воды, сварить, после чего переложить в казан. Плов оставить на 15 минут упревать, затем подать к столу.

Плов с барбарисом

300 г баранины

250 г сала

50 г барбариса

4 стакана риса

2 луковицы

3 айвы

3 моркови

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Лук нарезать кольцами и обжарить в растопленном сале. Затем положить нарезанную порционными кусками баранину, обжаривать в течение 10 минут, после чего добавить нарезанную соломкой морковь и разрезанную пополам айву. Влить в казан 5 стаканов воды, положить барбарис, соль, перец и тушить в течение 40 минут. Затем добавить промытый рис, влить воду и варить до испарения жидкости. Затем накрыть казан крышкой и оставить на 30 минут. Готовый плов перемешать, выложить

горкой на блюдо и подать к столу.

Плов из жирной баранины

400 г жирной баранины

200 г сала

3 стакана риса

3 луковицы

3 моркови

1/2 стакана мясного бульона

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками, посолить, обжарить на растопленном сале, добавить тертый лук, нарезанную соломкой морковь, перец и жарить в течение 10 минут. Затем влить 6 стаканов воды, положить рис и варить до испарения жидкости, после чего добавить мясной бульон и тушить на слабом огне в течение 20 минут. Готовый плов выложить горкой на блюдо и подать к столу.

Плов из говядины с укропом

200 г говядины

60 г бараньего сала

2 моркови

2 стакана риса

2 луковицы

2 пучка укропа

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Сало нарезать кубиками, добавить нарезанное кусочками мясо, нашинкованный лук, тертую морковь и 1 пучок измельченной зелени укропа. Обжаривать в течение 15–20 минут, затем положить рис, влить 1/2 стакана воды и тушить 10 минут, после чего добавить 4 стакана воды, соль, перец и варить до готовности. Оставить плов упревать на 20 минут, затем выложить горкой на блюдо и украсить веточками укропа.

Плов с пряностями

200 г баранины

50 г жира

3 моркови

2 луковицы

2 стакана риса

2 дольки чеснока

1 лавровый лист

1 веточка чабреца

1 веточка розмарина

1/2 пучка петрушки

1/2 лимона

1/2 ч. л. семян укропа
1/4 ч. л. красного молотого перца
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусками, уложить в кастрюлю и обжарить в разогретом жире до образования корочки золотистого цвета, добавить нарезанный кольцами лук, тертую морковь, веточки розмарина и чабреца, лавровый лист, влить 1 стакан воды и тушить на слабом огне в течение 20–25 минут. Затем вынуть розмарин, чабрец, лавровый лист и добавить в смесь соль, черный, красный перец и семена укропа.

Влить в кастрюлю 4 стакана воды, довести до кипения, положить промытый рис и варить 25–30 минут. Затем добавить толченый чеснок, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 20 минут.

Готовый плов перемешать, выложить горкой на блюдо, украсить измельченной зеленью петрушки, дольками лимона и подать к столу.

Плов луковый
300 г мясного фарша
70 г топленого масла
30 г бараньего сала
6 луковиц
3 моркови
2 стакана риса
1 сваренное вкрутую яйцо
1 пучок зелени петрушки
1 ч. л. барбариса
1 ч. л. 3 %-ного уксуса
1 долька чеснока
1/2 пучка зелени кинзы
1/2 граната
черный молотый перец и соль по вкусу
Способ приготовления

В мясной фарш добавить соль, перец, толченый чеснок и 2 тертые луковицы. Фарш перемешать и разделать на небольшие лепешки. На середину каждой лепешки положить начинку из смеси рубленого яйца и измельченной зелени петрушки. Края лепешек защипнуть. Положить изделия в кастрюлю и обжарить в топленом масле с обеих сторон.

На бараньем сале обжарить 2 нашинкованные луковицы и нарезанную соломкой морковь, положить в кастрюлю к мясным лепешкам. Влить 4 стакана воды, довести до кипения и добавить предварительно замоченный рис. Через 5 минут положить

барбарис и варить на слабом огне до готовности. Затем аккуратно достать мясные лепешки, а рис оставить на 30 минут под крышкой.

Оставшийся лук нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и оставить на 10 минут.

Рис выложить горкой на блюдо, посыпать измельченной зеленью кинзы, сверху поместить мясные лепешки. По краям блюда разложить кольца лука и зерна граната.

Плов слоеный

200 г баранины

50 г топленого масла

50 г курдючного сала

2 моркови

1 ст. л. сливочного масла

1 луковица

1 стакан риса

1 пучок петрушки

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде, после чего откинуть на дуршлаг. Морковь промыть, нарезать соломкой и обжарить с нашинкованным луком в топленом масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить в фарш соль, перец, перемешать, сформовать из него маленькие фрикадельки и жарить их на растопленном сале до готовности. На большое блюдо выложить рис, полить его растопленным сливочным маслом, сверху положить фрикадельки, затем – морковь и лук. Украсить плов веточками петрушки.

Плов хорезмский

200 г баранины

40 г топленого масла

2 ст. л. томатной пасты

2 моркови

1 луковица

1 стакан риса

черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, выложить в кастрюлю и обжарить в топленом масле до образования золотистой корочки. Затем добавить нарезанный кольцами лук, тертую морковь, влить немного воды, положить томатную пасту и тушить в течение 15 минут на слабом огне. Влить в кастрюлю 2–2,5 стакана воды, положить рис и варить до готовности. Оставить плов упревать на 20 минут, после чего выложить горкой на блюдо и подать к столу.

Шашлык из бараньей печени по-таджикски

200 г бараньей печени

200 г сыра

150 г бараньего сала

100 г панировочных сухарей

30 г муки

2 яйца

1 ч. л. молока

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Печень и сыр нарезать кубиками, сало – тонкими ломтиками. Кусочки печени нанизать на шампуры, чередуя с ломтиками сала и кусочками сыра, посолить, поперчить, залить взбитыми с мукой и молоком яйцами. Посыпать шашлык панировочными сухарями и обжарить над углями.

Баранина «Пикантная»

500 г баранины

100 мл кефира

100 г филе сельди

80 г копченого бараньего сала

80 мл растительного масла

50 г каперсов

50 г тертого сыра

50 г муки

40 г сливочного масла

2 стручка острого перца

2 яичных желтка

2 ст. л. томатного соуса

2 луковицы

2 ч. л. аджики

1 стакан мясного бульона

1 вареный корень сельдерея

1 пучок зелени петрушки

соль по вкусу

Способ приготовления

Каперсы, филе сельди, лук, острый перец, зелень петрушки и корень сельдерея крупно нарезать, залить кефиром, добавить взбитые яичные желтки, тертый сыр, соль, 20 г сливочного масла и перемешать. Мясо нарезать ломтиками, посолить, обвалять в муке и обжарить на раскаленной сковороде в растительном масле. На каждый ломтик жареного мяса положить кусочек копченого сала, немного приготовленной смеси и аджику. Уложить ломтики мяса на смазанную растительным маслом сковороду и поставить на 10 минут в умеренно разогретую

духовку, затем переложить мясо в другую посуду, а в сковороду насыпать оставшуюся муку, добавить томатный соус, мясной бульон и оставшееся сливочное масло. Залить мясо приготовленной подливкой и подать к столу.

Баранина с фасолевым соусом

600 г баранины
400 г консервированной фасоли
200 г сливок
100 г бараньего жира
50 г пшеничной муки
20 г сливочного масла
2 ч. л. горчицы
1 стручок острого перца
1 пучок зелени петрушки
1 пучок зелени укропа
1 пучок зелени кинзы
1/2 ч. л. тмина
сок 1/2 лимона
соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить, смазать горчицей, посыпать 1 ст. л. муки, обжарить в жире с обеих сторон и переложить в другую посуду.

Для приготовления соуса в сковороду с оставшимся от жаренья жиром положить муку, сливочное масло, мелко нарезанный стручок острого перца, влить сливки, довести до кипения, затем добавить фасоль, лимонный сок, соль и варить 3 минуты.

Готовое мясо залить соусом, посыпать тмином, измельченной зеленью петрушки и укропа, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Отбивные из баранины по-узбекски

500 г баранины
200 г яблок
80 мл растительного масла
3 ст. л. мясного бульона
3 ст. л. томатной пасты
3 болгарских перца
2 стручка острого перца
1 ст. л. пшеничной муки
1 пучок зелени кинзы
соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посолить,

посыпать мукой и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Добавить очищенные и нарезанные кубиками яблоки, нашинкованный болгарский и острый перец, томатную пасту, влить мясной бульон и тушить в течение 15 минут. Подать к столу, украсив измельченной зеленью кинзы.

Выпечка

Ореховый пирог
200 г сливочного масла
60 г шоколада
5 яиц
4 ст. л. вишневого сиропа
3 стакана муки
1 стакан ядер грецких орехов
1 стакан изюма
1 стакан сахара
1 стакан абрикосового джема
1 пакетик ванилина
1 ч. л. лимонной цедры
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. корицы
1/2 ч. л. соли
Способ приготовления

Смешать изюм, измельченные грецкие орехи и вишневый сироп, влить в смесь немного воды и поставить в прохладное место на 12 часов.

Шоколад натереть, смешать с корицей и добавить смесь в охлажденную массу.

Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление в форме воронки и влить в него взбитые с сахаром, ванилином и солью 2 яйца. Добавить разрыхлитель, 100 г сливочного масла, замесить тесто и оставить его на 2 часа.

Выложить тесто ровным слоем на смазанную сливочным маслом форму, поверх него положить ореховую массу, покрытую смесью из оставшихся яиц и растопленного сливочного масла. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 20 минут, затем остудить и украсить абрикосовым джемом.

Миндальный рулет
200 г творога
50 г сливочного маргарина
3 ст. л. сахара
2,5 стакана муки
2 ст. л. молока
2 яйца
2 ст. л. изюма
1 ст. л. топленого масла
1 стакан абрикосового джема
1 пакетик ванильного сахара

1 апельсин
1/2 стакана измельченного миндаля
1/2 пакетика разрыхлителя
1/2 ч. л. корицы
сахарная пудра по вкусу
Способ приготовления

Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление в форме воронки, влить в него яйца, молоко, добавить сахар и месить тесто в течение 10 минут. Затем добавить разрыхлитель, ванильный сахар, растопленный маргарин и творог. Готовую массу перемешать и положить в прохладное место на 2 часа.

Раскатать тесто в тонкий пласт, смазать топленым маслом и абрикосовым джемом. Поверх положить изюм и миндаль, после чего свернуть тесто рулетом.

Выложить рулет на смазанный маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 25 минут.

Готовый рулет остудить, посыпать корицей, сахарной пудрой, нарезать, украсить кружками очищенного апельсина и подать к столу.

Фигурное печенье с пряностями
100 г сливочного масла
1,5 стакана муки
2 яичных белка
1/2 стакана сахара
1/2 стакана молока
1/2 ч. л. соды
1/2 ч. л. корицы
1/2 ч. л. молотого имбиря
сахарная пудра по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления теста соду, сахар, имбирь и корицу размешать в теплом молоке, добавить сливочное масло и всыпать муку. Замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт и вырезать из него фигурки в виде кружков, квадратов, треугольников и полумесяцев. Выложить изделия на застеленный промасленной пергаментной бумагой противень и выпекать в умеренно разогретой духовке 3–5 минут. Яичные белки взбить с сахарной пудрой в крутую пену и смазать приготовленной смесью остывшие печенья.

Кофейные пирожные
100 г сливочного масла
4 ч. л. порошка какао
2 стакана муки

2 ч. л. оливкового масла
1 ст. л. сахарной пудры
1/2 ст. л. молотого кофе
Способ приготовления

Смешать муку, кофе и какао, всыпать сахарную пудру, добавить сливочное масло, замесить тесто, сформовать из него шарики, положить их на смазанный оливковым маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке 15 минут.

Персиковый бисквит
6 ст. л. муки
6 яиц
5 ст. л. персикового повидла
5 ст. л. сахарной пудры
1 стакан сахара
1 стакан кураги
1 стакан ядер грецких орехов
1 ч. л. сливочного масла
Способ приготовления

В муку добавить взбитые с сахаром яичные желтки, влить немного воды, положить предварительно замоченную курагу и измельченные орехи. Приготовленное тесто выложить ровным слоем на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15–20 минут. Поверхность остывшего бисквита смазать персиковым повидлом, сверху выложить взбитые с сахарной пудрой яичные белки. Поставить бисквит в умеренно разогретую духовку на 3 минуты, затем охладить, нарезать и подать к столу.

Шоколадный пирог
100 г сливочного масла
5 ст. л. порошка какао
4 яйца
2 ч. л. желатина
1 стакан муки
1 ст. л. крахмала
1 ст. л. лимонной цедры
1 стакан сахара
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. манной крупы
1/2 стакана ядер грецких орехов
1/2 стакана сливок
1/2 стакана абрикосового сока
1/4 ч. л. корицы
1/4 ч. л. молотой гвоздики
Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, размягченное сливочное масло, порошок какао, разрыхлитель, крахмал, влить немного воды и замесить тесто. Оставить его на 20 минут в теплом месте, а затем поместить тонким слоем на посыпанный манной крупой противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 20 минут.

Для приготовления крема корицу, гвоздику и измельченную лимонную цедру залить небольшим количеством воды, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 3 минут, после чего влить в смесь абрикосовый сок, добавить предварительно замоченный желатин и нагреть смесь до загустения.

Готовый бисквит смазать кремом, посыпать измельченными орехами, поместить в прохладное место на 2 часа, а затем подать к столу, украсив взбитыми сливками.

Лепешки с мясом и ананасами

100–150 г мясного фарша

4 ломтика ананаса

1 стакан муки

2 яйца

1 пучок зеленого лука

соль по вкусу

Способ приготовления

В муку положить яйца, влить немного воды, замесить тесто. Для приготовления начинки смешать мясной фарш, соль и измельченный зеленый лук. Раскатать тесто в пласт, разрезать на части, сформовать из них небольшие лепешки. В середину каждой положить начинку, сверху поместить кусочки ананаса. Выпекать лепешки в умеренно разогретой духовке в течение 20 минут.

Десерты

Мандарины со сметанным кремом

5 мандаринов

6–7 ст. л. сахара

1 апельсин

1 грейпфрут

1 стакан сметаны

1 ч. л. корицы

Способ приготовления

Сметану взбить с сахаром. Мандарины, апельсин и грейпфрут очистить от кожуры, разделить на дольки, выложить на блюдо, посыпать корицей, залить сметанным кремом, поставить на 2 часа в прохладное место, затем подать к столу.

Десерт из йогурта и фруктов

300 г йогурта

100 г сахарной пудры

2 мандарина

2 киви

1 груша

1 яблоко

1 апельсин

1 банан

Способ приготовления

Очищенные от кожуры и семечек мандарины, киви, грушу, яблоко и апельсин нарезать тонкими ломтиками, очищенный от кожуры банан – кружочками. Смешать подготовленные фрукты с сахарной пудрой, залить йогуртом и подать к столу.

Персики с печеньем

500 г овсяного печенья

200 г персикового пюре

100 мл молока

3 стакана сливок

2,5 стакана сахара

1 персик

1 пакетик ванильного сахара

1 ч. л. лимонного сока

Способ приготовления

Овсяные печенья залить молоком и пропустить через мясорубку. Полученную массу выложить ровным слоем на блюдо и сбрызнуть лимонным соком. Сверху положить слой персикового пюре, смешанного с ванильным сахаром. Сливки взбить с сахаром и поместить поверх персикового пюре. Готовый десерт поставить

в прохладное место на 3 часа, затем украсить тонкими ломтиками персика и подать к столу.

Фруктовый десерт с виноградом

4 мандарина

4 киви

3 апельсина

2 яблока

1 стакан винограда

1 ст. л. сахарной пудры

1/2 стакана изюма

1/2 стакана сгущенного молока

Способ приготовления

Очищенные от кожицы и семян мандарины, киви, апельсины и яблоки нарезать тонкими ломтиками и перемешать. Добавить разрезанные пополам ягоды винограда и предварительно замоченный изюм. Оставить смесь на 20 минут, а затем заправить сгущенным молоком, перемешать, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Фруктовый десерт с орехами

5 груш

5 яблок

4 алычи

3 ст. л. сметаны

2 ст. л. сахара

1 стакан ядер грецких орехов

1 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Груши, яблоки и алычу очистить от семян, нарезать тонкими ломтиками, перемешать и заправить взбитой с сахаром сметаной. Готовую смесь выложить на блюдо, посыпать измельченными грецкими орехами, сахарной пудрой и подать к столу.

Творожный десерт

200 г творога 2 груши

4 яблока

2 стакана вишни

1 стакан изюма

1 стакан сливок

1 стакан сахара

1/2 ч. л. корицы

Способ приготовления

Творог растереть со сливками и сахаром до густоты сметаны. Предварительно замоченный изюм смешать с очищенной от косточек вишней, ломтиками груш и яблок и положить в творог. Готовую массу перемешать, посыпать корицей и подать к столу.

Творожный десерт с виноградом

400 г творога

8 ст. л. сахарной пудры

3 стакана вишни

3 яблока

1 стакан винограда

1 стакан сливок

сок 1/2 лимона

1/2 ч. л. корицы

Способ приготовления

Перемешать творог, сливки и сахарную пудру, добавить разрезанные пополам ягоды вишни и винограда, очищенные от кожицы и нарезанные тонкими ломтиками яблоки. Готовую массу перемешать, положить в прохладное место на 1 час, затем подать к столу, сбрызнув лимонным соком и посыпав корицей.

Напитки

Бухарский чай

2 ч. л. зеленого чая

1 ст. л. сахара

1/2 апельсина

1/2 стакана лимонного сока

1/2 стакана апельсинового сока

1/4 ч. л. молотой корицы

Способ приготовления

Сухой чай смешать с корицей и сахаром, положить в заварочный чайник, залить кипящей водой на 1/2 объема, дать настояться в течение 10 минут, затем влить кипяток, накрыть чайник салфеткой и оставить на 5 минут. Полученный напиток процедить и соединить с апельсиновым и лимонным соком. Разлить по чашкам, в каждую положить тонкий ломтик апельсина и подать к столу.

Двойной кофе

2 ст. л. натурального кофе сок 1/2 лимона сахар по вкусу

Способ приготовления

Кофе разделить на две равные части. Одну часть насыпать в турку, залить горячей водой, довести до кипения, снять с огня, дать настояться в течение 2 минут, после чего процедить. Другую часть кофе смешать с сахаром и лимонным соком, поместить в турку, залить горячей водой, довести до кипения, дать настояться в течение 2 минут, затем процедить. Полученные напитки смешать и подавать к столу.

Шоколадный напиток

2 ст. л. тертого шоколада

2 стакана молока

1 ст. л. сахара

1/4 ч. л. корицы

1/4 ч. л. молотой гвоздики

молотый мускатный орех на кончике ножа

Способ приготовления

1 стакан молока вылить в эмалированную посуду, добавить шоколад, корицу, гвоздику, мускатный орех, сахар, довести до кипения и нагревать на медленном огне в течение 5 минут. Затем перемешать, влить оставшееся молоко и варить в течение 10 минут на слабом огне. Подать к столу горячим.

Фруктовый компот с тархуном

100 г кураги

100 г чернослива

50 г изюма
3–4 листика свежей мяты
1 веточка тархуна
1 ч. л. лимонного сока
1/4 ч. л. корицы
сахар по вкусу
Способ приготовления

Предварительно замоченные чернослив, изюм и курагу залить 4–5 стаканами холодной воды, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 15 минут. Затем отвар слить, добавить в него сахар, довести до кипения, положить корицу, мяту, тархун, влить лимонный сок и кипятить компот в течение 3 минут, после чего процедить, разлить по чашкам и подать к столу.

Абрикосовый коктейль
1/2 стакана абрикосового сока
2 ст. л. сахара
1 ст. л. лимонного сока
1/4 ч. л. молотой гвоздики
1/4 ч. л. корицы
пищевой лед
Способ приготовления

Абрикосовый сок смешать с лимонным, добавить корицу, гвоздику, сахар, довести до кипения и нагревать на слабом огне в течение 10 минут, после чего процедить и поставить в прохладное место на 20 минут. Коктейль разлить по чашкам, добавив в каждую кусочек пищевого льда, и подать к столу.

Яблочный напиток с душистым перцем
2 стакана яблочного сока
2 ст. л. сахара
1/4 ч. л. молотой гвоздики
1/4 ч. л. корицы
1/4 ч. л. молотого душистого перца
1/4 ч. л. соли
Способ приготовления

В кастрюлю налить небольшое количество воды, растворить в ней сахар, добавить соль, молотый душистый перец, корицу и гвоздику, довести до кипения и нагревать на слабом огне в течение 3 минут. Затем влить яблочный сок, довести до кипения, процедить и подать к столу.

Медовый коктейль
200 мл апельсинового сока
100 г сливок
50 г сахарной пудры

1 яичный желток
1 ст. л. ядер грецких орехов
1 ч. л. меда
1 ч. л. сахара
1/2 стакана яблочного сока

Способ приготовления

Апельсиновый сок соединить с яблочным, добавить взбитый с сахаром яичный желток и мед. Полученную смесь взбить, после чего разлить по бокалам, добавить взбитые с сахарной пудрой сливки и посыпать измельченными грецкими орехами.

Молочный кисель с дыней
500 мл молока
100 г дыни
2 ст. л. сахара
1 ч. л. крахмала
1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, добавить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, сахар, ванильный сахар и варить, помешивая, в течение 3–5 минут, затем остудить. В каждую чашку положить ломтик очищенной дыни, залить киселем и подать к столу.

Апельсиновый кисель с изюмом
500 мл апельсинового сока
100 г изюма
1 ст. л. сахара
1 ч. л. крахмала
1 ч. л. апельсинового сиропа
1 ч. л. лимонного сока

Способ приготовления

Влить в кастрюлю 1 стакан воды, довести до кипения, добавить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, сахар, лимонный сок и варить, помешивая, в течение 1 минуты. Влить апельсиновый сок и сироп, добавить предварительно замоченный изюм, нагревать в течение 5 минут, затем остудить.

Кисель протереть через сито, разлить по чашкам и подать к столу.

Ураза-байрам

Салаты и закуски

Салат с мясом по-набельски

100 г отварной баранины

2 ст. л. растительного масла

2 ст. л. майонеза

1 вареная морковь

1 соленый огурец

1 луковица

1 болгарский перец

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать соломкой, смешать с нашинкованной морковью, кусочками соленого огурца, болгарского перца, измельченным и обжаренным на растительном масле луком, солью и черным перцем. Салат перемешать, выложить в салатник, заправить майонезом и подать к столу.

Салат с орехами и чесноком

3 дольки чеснока

2 моркови

2 ст. л. толченых грецких орехов

1 ст. л. майонеза

1 ст. л. измельченной зелени укропа

соль по вкусу

Способ приготовления

Толченые грецкие орехи обжарить, смешать с нарезанной соломкой морковью и измельченным чесноком. Салат посолить и поставить на 1 час в холодильник, затем заправить майонезом и подать к столу, украсив измельченной зеленью укропа.

Овощной салат с мясом

400 г стручковой фасоли

200 г отварной баранины

3 клубня картофеля

3 моркови

2 соленых огурца

2 свеклы

2 стакана зеленого горошка

1 стакан майонеза

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Предварительно очищенные и сваренные по отдельности картофель, морковь, свеклу и стручковую фасоль нарезать

кубиками, смешать с зеленым горошком и кусочками баранины. Ингредиенты посолить, поперчить и поставить на 1 час в холодильник. Добавить в салат измельченные соленые огурцы, заправить майонезом и подать к столу.

Помидоры, фаршированные креветками

150 г вареных очищенных креветок 100 г отварной баранины 8–10 помидоров

4 маслины

3 сваренных вкрутую яйца

2 редиса

2 болгарских перца

2 ломтика белого хлеба

2 ст. л. майонеза

1 ст. л. оливкового масла

1 огурец

1 вареная морковь

1 пучок листьев салата

1 стакан молока

1 ст. л. измельченной зелени кинзы

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца разрезать вдоль на 2 части, вынуть желтки, растолочь их с ломтиками хлеба, предварительно вымоченными в молоке. В желтковую массу добавить соль, молотый перец, измельченную зелень кинзы и нарезанные кусочками маслины. Полученным фаршем наполнить яичные белки.

У помидоров срезать верхнюю часть и удалить сердцевину. Для приготовления начинки смешать измельченный болгарский перец, нашинкованные морковь, редис, огурец, мелко нарезанные мясо, креветки, майонез и оливковое масло.

Дно блюда выложить листьями салата, сверху поместить фаршированные помидоры и половинки яиц.

Салат с грушами и бараниной

200 г отварной баранины 200 г сыра

200 г груш

200 г отварного картофеля

200 г помидоров

200 г моркови

3 ст. л. яблочного сока

2 ст. л. меда

2 ст. л. измельченной зелени петрушки

Способ приготовления

Предварительно очищенные и нарезанные ломтиками груши,

помидоры и картофель, натертые на крупной терке морковь и сыр, мелко нарезанное мясо перемешать и положить в салатник. Залить яблочным соком, заправить медом и подать к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Салат с капустой и орехами

300 г белокочанной капусты

2 ст. л. толченых грецких орехов

2 ст. л. аджики

2 ст. л. майонеза

1 луковица

несколько веточек петрушки

соль по вкусу

Способ приготовления

Капусту нашинковать, посолить, поместить в кастрюлю и, непрерывно помешивая, прогреть. Лук измельчить, смешать с 1 ст. л. толченых грецких орехов, аджикой и майонезом, добавить охлажденную капусту. Салат выложить горкой в салатник и подать к столу, украсив оставшимися грецкими орехами и веточками петрушки.

Яблочный салат с мясом кальмаров

300 г яблок

300 г вареных кальмаров

100 г майонеза

несколько веточек кинзы

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо кальмаров мелко нарезать, добавить предварительно очищенные от кожицы и семян измельченные яблоки и соль. Салат заправить майонезом, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Картофельный салат с бараниной

300 г отварного картофеля

100 г репчатого лука

100 г отварной баранины

3 дольки чеснока

2 ст. л. майонеза

2 ст. л. измельченной зелени петрушки

1/3 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Нашинкованный лук смешать с нарезанными кубиками картофелем, мясом и толченым чесноком. Салат посолить, поперчить, перемешать, заправить майонезом и подать к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Томатная закуска с брынзой

350 г помидоров 150 г брынзы

1 луковица

1 долька чеснока

1 лавровый лист

1 ст. л. желатина

1/2 ч. л. сахара

1/3 стакана белого вина

1/3 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Предварительно очищенные от кожицы помидоры поместить в кастрюлю, влить немного воды, положить толченый чеснок, лавровый лист и варить 10 минут на слабом огне. Готовую массу протереть через сито, посолить, поперчить, добавить сахар и желатин, предварительно разведенный в смеси вина и воды, разложить по формам и поставить на 1 час в прохладное место. Подать к столу, украсив тертым сыром и измельченным луком.

Мясной рулет с орехами

200 г мякоти баранины

100 г отварного мяса курицы

2 ст. л. толченых грецких орехов

2 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. жира

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Мякоть баранины хорошо отбить, посолить и поперчить. Мясо курицы мелко нарезать. На баранину выложить кусочки куриного мяса и смесь из толченых орехов и сливочного масла. Свернуть мясо рулетом, перетянуть шпагатом и обжарить на растопленном жире, после чего охладить и подать к столу, разрезав на куски.

Слоеный салат с бараниной и брынзой

300 г отварной баранины

200 г брынзы

100 г майонеза

3 ст. л. изюма

2 яблока

1 пучок редиса

1 корень петрушки

1 стакан отварного риса

1 ст. л. измельченной зелени кинзы

соль по вкусу

Способ приготовления

В салатник слоями выложить кусочки мяса, тертую брынзу, рис, предварительно очищенные и нарезанные кубиками яблоки и редис, вымоченный в кипятке изюм и измельченный корень петрушки. Каждый слой посолить, смазать майонезом. Салат украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Мясо под ореховым соусом

200 г отварной баранины

3 дольки чеснока

3 ст. л. толченых грецких орехов

3 ст. л. майонеза

2 ст. л. измельченной зелени укропа

1 ст. л. лимонного сока

1 ч. л. желатина

1 ч. л. сахара

соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления соуса толченые орехи смешать с майонезом, сахаром, лимонным соком, измельченным чесноком и предварительно замоченным желатином. Нарезанное кусочками мясо посолить, залить полученной смесью, поставить на 1 час в холодильник, после чего подать к столу, украсив зеленью укропа.

Паштет из куриной печени

700 г отварной куриной печени

200 г репчатого лука

2 ст. л. коньяка

1 стакан сливок

1 ч. л. соли

1 ст. л. растительного масла

1/2 ч. л. черного молотого перца

Способ приготовления

Отварную куриную печень протереть через сито, положить в кастрюлю, залить сливками, добавить измельченный лук, коньяк, перец, соль и перемешать. Затем выложить в смазанную маслом форму и поставить в холодильник на 5 часов, после чего переложить на блюдо и подать к столу.

Салат на канапе

100 г сыра

100 г консервированной рыбы

50 г маслин

50 г каперсов

3 ст. л. оливкового масла

3 сваренных вкрутую яйца

1 буханка хлеба

1/2 ст. л. аджики

1 ст. л. 3 %-ного уксуса
соль по вкусу
Способ приготовления

Хлеб нарезать толстыми ломтиками, яйца – кружочками, сыр – кубиками. Маслины очистить от косточек, рыбу измельчить.

Смешать оливковое масло, аджику, уксус, соль и немного воды. Окунуть в смесь ломтики хлеба, уложить их на блюдо. На каждый ломтик хлеба положить по 1–2 кружочка яйца, немного рыбы, сыра, маслин и каперсов.

Сардины с маслинами
200 г консервированных сардин
100 г черных маслин
1 луковица
1 помидор
1 ч. л. 3 %-ного уксуса
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Лук нарезать тонкими кольцами, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и оставить на 2 часа.

Сардины выложить на плоскую тарелку, украсить луком, кружками помидора и маслинами.

Заалук
3 кабачка
2 баклажана
2 болгарских перца
2 помидора
2 дольки чеснока
1 ст. л. сливочного масла
1 стручок острого перца
1 ч. л. молотого красного перца
1/2 стакана растительного масла
соль по вкусу
Способ приготовления

Кабачки и баклажаны, нарезанные маленькими кусочками, уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, поперчить, добавить растительное масло, толченый чеснок и варить 15 минут. Затем положить очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры, нашинкованный и обжаренный в сливочном масле острый и болгарский перец. Варить до полного выпаривания жидкости, затем подать к столу горячим или холодным.

Закуска из кабачков и мяса
500 г кабачков

300 г отварной баранины
3 дольки чеснока
3 ст. л. растительного масла
2 ст. л. лимонного сока
1 пучок зелени петрушки соль по вкусу
Способ приготовления

Очищенные кабачки отварить в подсоленной воде, затем нарезать тонкими ломтиками вдоль и уложить на блюдо, чередуя с ломтиками мяса, посыпанными толченым чесноком. Лимонный сок размешать с перцем, солью и растительным маслом, добавить измельченную зелень петрушки и полить приготовленным соусом мясо и кабачки.

Закуска из вареной моркови и мяса
500 г моркови
300 г отварной баранины
5 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. лимонного сока
2 дольки чеснока
1/2 пучка зелени кинзы
соль по вкусу
Способ приготовления

Очищенную морковь сварить в подсоленной воде, нарезать тонкими кружочками, уложить на блюдо, чередуя с ломтиками мяса, посыпанными толченым чесноком. Лимонный сок размешать с оливковым маслом, солью, перцем, добавить измельченную зелень кинзы и полить приготовленным соусом мясо и морковь.

Оми хория
500 г моркови
300 г вяленой баранины
5 ст. л. растительного масла
2 дольки чеснока
2 ст. л. 3 %-ного уксуса
1 ст. л. аджики
1 ч. л. молотого тмина
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Очищенную морковь отварить в подсоленной воде, размять вилкой, добавить предварительно отваренную до мягкости и нарезанную кусочками вяленую баранину, соль, разведенную в уксусе аджику, толченый чеснок, черный перец и молотый тмин. Закуску положить на блюдо и полить растительным маслом.

Салат из жареной моркови
500 г моркови

4 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. сахарной пудры
сок 1 апельсина
1/4 ч. л. корицы
молотый мускатный орех на кончике ножа
соль и молотый душистый перец по вкусу

Способ приготовления

Очищенную морковь натереть на крупной терке и обжаривать в 2 ст. л. оливкового масла в течение 10 минут. Затем охладить, посолить, поперчить, посыпать корицей, молотым мускатным орехом и сахарной пудрой, полить апельсиновым соком и оливковым маслом. Салат перемешать, уложить горкой в салатницу и подать к столу.

Первые блюда

Мясной бульон с креветками
1 кг мяса креветок
500 мл бульона из баранины
4 ст. л. сливочного масла
1 стакан сухого белого вина
1 стакан сливок
соль по вкусу
Способ приготовления

Нарезанное кусочками и обжаренное на сливочном масле мясо креветок положить в кипящий бульон, смешанный с белым вином, и варить на слабом огне 20 минут, добавив соль. Вынуть мясо креветок из бульона, протереть через сито, развести сливками. Бульон процедить, довести до кипения, положить в него пюре из креветок и варить 5 минут.

Картофельный суп с репой
500 г баранины
500 г картофеля
200 г моркови
150 г репчатого лука
100 г репы
2 ст. л. сливочного масла
соль по вкусу
Способ приготовления

Нарезанную кусками баранину посолить, поместить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 20 минут, снимая пену. В кипящий бульон положить измельченный и обжаренный на сливочном масле репчатый лук, нарезанные кубиками картофель, морковь и репу. Суп варить на слабом огне до готовности, после чего подать к столу.

Овощной суп-пюре
200 мл молока
200 г моркови
200 г картофеля
200 г репчатого лука
4 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. сливок
2 ч. л. соли
1 яичный желток
1 долька чеснока
Способ приготовления

Очищенные и нарезанные кубиками картофель и морковь

поместить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом, тушить 10 минут с добавлением толченого чеснока и нашинкованного лука, после чего влить воду, молоко и варить суп на слабом огне 25 минут. Затем вынуть овощи, протереть их через сито, смешать с яичным желтком, взбитыми сливками и положить в процеженный отвар. Суп посолить, довести до кипения и подать к столу.

Суп со спаржей и шпинатом

300 мл бульона из баранины

200 г спаржи

1 луковица

1 морковь

1 корень сельдерея

1 пучок зелени шпината

1/2 пучка зелени кинзы

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Бульон разлить равными порциями в 2 кастрюли, в одной из которых сварить очищенные и нашинкованные морковь, репчатый лук и сельдерей, а в другой – рубленые спаржу и шпинат. Готовые отвары соединить, посолить, поперчить, довести до кипения и подать к столу, украсив измельченной зеленью кинзы.

Суп-пюре из баранины с каштанами

500 г отварной баранины

100 г каштанов

500 мл молока

4 ломтика хлеба

1 ст. л. растительного масла

1 ст. л. сливочного масла

соль по вкусу

Способ приготовления

Каштаны очистить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, залить горячим молоком и варить в течение 2 часов, затем протереть через сито, смешать с бараниной, пропущенной через мясорубку, добавить в молочный отвар и посолить. Суп довести до кипения и подать к столу с ломтиками хлеба, обжаренными на сливочном масле.

Суп с хлебом по-марокканski

400 мл бульона из баранины

3 ломтика белого хлеба

2 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. тертой брынзы

1 яйцо

1/2 пучка зеленого лука
соль по вкусу
Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом с обеих сторон, обжарить, затем поместить в кастрюлю, залить бульоном, добавить взбитое яйцо и соль. Кастрюлю поместить в предварительно разогретую духовку на 10 минут. Подать к столу, посыпав тертой брынзой и измельченным зеленым луком.

Суп из стручковой фасоли со сливками
1,5 л бульона из баранины
800 г стручковой фасоли
250 мл сливок
3 ст. л. измельченной зелени петрушки
2 ст. л. топленого масла
1 ст. л. пшеничной муки
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Очищенную от прожилок и нарезанную стручковую фасоль варить 10 минут на умеренном огне, после чего откинуть на дуршлаг, поместить в кастрюлю с кипящим мясным бульоном и варить 10 минут, добавив обжаренную на топленом масле муку. Затем посолить, поперчить влить сливки и варить 10 минут. Подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Суп с солеными огурцами
1 л бульона из баранины
50 г сливочного масла
3 соленых огурца
2 клубня картофеля
2 яичных желтка
1 пучок петрушки
черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Огурцы нарезать дольками и обжарить на сливочном масле, добавив измельченную зелень петрушки и перец. Затем влить бульон, довести до кипения, добавить взбитые яичные желтки, нарезанный соломкой картофель и варить до готовности.

Суп из ячменной крупы по-алжирски
2 л мясного бульона
200 г ячменной крупы
50 мл растительного масла
3 ст. л. томатной пасты
3 дольки чеснока
1 ст. л. сушеного чабреца

1 стручок острого перца
1 лимон
соль по вкусу
Способ приготовления

Дольки чеснока обжарить целиком в растительном масле, добавить томатную пасту, влить 1 стакан воды и тушить в течение 3 минут, после чего залить бульоном. Довести до кипения, положить измельченный чабрец, соль и нарезанный кусочками стручок острого перца. Варить 5 минут, затем всыпать ячменную крупу и варить на среднем огне до готовности. Подать к столу с дольками лимона.

Шорба белая
500 г баранины
200 г вермишели
100 г зеленого горошка
2 луковицы
2 болгарских перца
2 ст. л. топленого масла
1 яичный желток
сок 1 лимона
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками, добавить тертый лук, топленое масло, соль, влить 1/2 стакана воды и тушить в течение 5–7 минут. Затем добавить нарезанный ломтиками болгарский перец, зеленый горошек, влить воду и варить 40 минут, после чего положить вермишель и варить 10 минут. Для приготовления заправки яичный желток смешать с соком лимона и топленым маслом, выложить на сковороду, влить немного воды и тушить в течение 3 минут. Добавить заправку в суп, довести до кипения и подать к столу.

Острый рисовый суп
500 г картофеля
100 г риса
200 г баранины
100 г моркови
50 г топленого сала
50 г томатной пасты
3 луковицы
1 стручок острого перца
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Баранину нарезать порционными кусками и обжарить в сале до золотистого цвета, затем добавить нарезанную соломкой

морковь, нашинкованный лук и разрезанный на 3–4 части стручок острого перца. Жарить в течение 3–5 минут, затем положить томатную пасту, соль, молотый перец, влить 1 стакан воды и тушить смесь на слабом огне в течение 10 минут, после чего залить водой и довести до кипения. В кипящий отвар положить предварительно замоченный рис, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности на слабом огне.

Томатный суп с картофелем

1,5 л бульона из баранины

300 г картофеля

100 мл оливкового масла

6 ст. л. томатной пасты

1 луковица

соль по вкусу

Способ приготовления

Томатную пасту развести 2 стаканами воды, добавить оливковое масло, тертый лук, соль и тушить смесь в течение 15 минут. Затем влить бульон, довести до кипения, положить нарезанный соломкой картофель и варить до готовности.

Луковый суп в горшочках

100 г бараньего сала

100 г тертого сыра

100 г белого хлеба

5 луковиц

4 ст. л. сливок

соль по вкусу

Способ приготовления

Баранье сало нарезать ломтиками и обжарить до вытапливания жира, после чего добавить лук, влить немного воды и тушить на слабом огне до размягчения. Влить воду, довести до кипения, положить соль и варить в течение 30 минут.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, посыпать каждый из них сыром, полить сливками и разложить по глиняным горшочкам. Налить в горшочки луковый суп и поставить в умеренно разогретую духовку на 5 минут.

Бульон с бараньей печенью

1 л бульона из баранины

300 г бараньей печени

4 ст. л. зеленого горошка

2 моркови

2 ст. л. растительного масла

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Предварительно вымоченную в холодной воде баранью

печень нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле до готовности. Очищенную морковь нарезать соломкой, положить в кипящий бульон, добавить зеленый горошек, соль, перец и варить на слабом огне в течение 10–15 минут. В каждую тарелку положить несколько кусочков обжаренной печени, налить бульон и подать к столу.

Вторые блюда

Рагу из баранины

1 кг баранины

500 г картофеля

100 г репчатого лука

5 листьев базилика

3 ст. л. муки

2 ст. л. топленого масла

2 ст. л. курдючного жира

2 сваренных вкрутую яйца

1 корень сельдерея

1 корень петрушки

1 ст. л. измельченного укропа

1 стакан мясного бульона

1/2 стакана сметаны

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину, нарезанную небольшими кусками, обжарить в смеси топленого масла и курдючного жира, добавить нашинкованный лук, соль, перец, мясной бульон и тушить на слабом огне в течение 20 минут.

Добавить муку, нарезанные кружочками картофель, корни сельдерея и петрушки, сметану, зелень укропа и тушить в течение 20 минут, после чего посыпать рублеными яйцами, украсить листиками базилика и подать к столу.

Мясные рулетики с черносливом

300 г мякоти баранины

200 г чернослива

2 ст. л. жира

2 ст. л. красного вина

1/2 пучка зелени кинзы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Нарезанное небольшими ломтиками мясо отбить, посолить и поперчить. В середину каждого ломтика положить предварительно очищенный от косточек чернослив.

Ломтики свернуть в форме рулетов, завязать ниткой, обжарить в жире, после чего влить красное вино, 1/2 стакана воды и тушить в течение 10–15 минут. Подать к столу, украсив каждый рулетик веточкой кинзы.

Плов по-татарски

200 г баранины
100 г моркови
100 г репчатого лука
50 г бараньего жира
1 стакан риса
1/2 стакана гороха
1/2 ч. л. черного молотого перца
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Нарезанную кусками баранину обжарить в растопленном жире, добавить измельченный лук, нарезанную соломкой морковь, влить 1/2 стакана воды и тушить на среднем огне в течение 5–7 минут. Затем добавить предварительно замоченный горох, соль, красный и черный перец, влить 1 стакан воды и варить 25 минут, после чего положить рис, добавить 2 стакана воды и варить 15–20 минут. Оставить плов упревать на 30 минут, затем выложить горкой на блюдо и подать к столу.

Тыква, тушенная с рисом и изюмом
500 г тыквы
150 г сахара
100 г сливочного масла
100 г вареного риса
100 мл молока
50 г изюма
Способ приготовления

Очищенную и нарезанную кусочками тыкву поместить в кастрюлю с кипящей водой, варить 15 минут, после чего влить молоко, добавить сахар, 50 г сливочного масла, рис и тушить в течение 15 минут, периодически помешивая. Затем добавить обжаренный на сливочном масле изюм, тушить 5 минут, после чего подать к столу.

Баранина, фаршированная брынзой
4 кг мякоти баранины 300 г тертой брынзы 200 г топленого масла
1 стакан сметаны
1 пучок зеленого лука
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления фарша смешать тертую брынзу, сметану, измельченный зеленый лук, соль и перец. Полученную массу выложить на отбитые куски мякоти баранины. Мясо свернуть рулетом, завязать шпагатом и выпекать в умеренно разогретой духовке 1 час, периодически переворачивая рулеты и смазывая топленым маслом.

Баранина, приготовленная как дичь

2 кг баранины

200 г копченого куриного мяса

10 лавровых листьев

3 ст. л. 3 %-ного уксуса

3 ст. л. красного вина

2 ст. л. можжевеловых ягод

2 ст. л. топленого масла

1/2 стакана сметаны

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления маринада вскипятить уксус с вином, солью, перцем, можжевеловыми ягодами и лавровыми листьями. Нарезанную крупными кусками баранину залить полученной смесью и мариновать 3 дня, периодически переворачивая. Маринованное мясо промыть, перемешать с кусочками копченого куриного филе и запекать 40 минут в умеренно разогретой духовке, смазывая сметаной и топленым маслом.

Баранина под соусом из хрена

1 кг мякоти баранины

200 г репчатого лука

100 г тертого хрена

3 ст. л. мясного бульона

2 ст. л. сливочного масла

2 лавровых листа

2 помидора

1 долька чеснока

1 бутон гвоздики

1 пучок зелени укропа

1 ст. л. пшеничной муки

1 ст. л. сахара

1/2 стакана сливок

соль по вкусу

Способ приготовления

Нарезанное кусками мясо варить 1 час с добавлением гвоздики, соли, сахара, лавровых листьев, измельченной зелени укропа и толченого чеснока. За 10 минут до готовности положить в бульон луковицы, разрезанные на 2 части и обжаренные на раскаленной сковороде без жира.

Для приготовления соуса смешать обжаренную на сливочном масле муку, подогретые сливки и тертый хрен. Смесь разбавить бульоном и довести до кипения.

Отварное мясо залить соусом и подать к столу, украсив фигурно нарезанными помидорами.

Баранина под винным соусом

1,5 кг баранины

1 ст. л. пшеничной муки

1 ст. л. сливочного масла

200 г репчатого лука

10 горошин черного перца

1 стакан красного вина

соль по вкусу

Способ приготовления

Нарезанную кусками баранину отварить в подсоленной воде до готовности. Затем переложить в глубокую сковороду, залить 1–1,5 стакана бульона, добавить соль, перец, тертый лук и тушить в течение 40 минут. Для приготовления соуса смешать обжаренную на сливочном масле муку и вино. Готовый соус добавить в мясо и тушить на слабом огне в течение 20 минут.

Рагу из баранины с чесноком

500 г баранины

7–8 долек чеснока

1 морковь

1 стакан красного вина

1 ст. л. муки

1 ст. л. растительного масла

1 ч. л. томатной пасты

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле, добавить нарезанную соломкой морковь, толченый чеснок, влить немного воды и тушить в течение 10 минут. Затем положить муку, томатную пасту, добавить вино и тушить в течение 40 минут, периодически помешивая.

Гуляш с фасолью

500 г филе баранины

500 г отварной фасоли

50 г бараньего сала

50 г бараньего жира

3 луковицы

2 ст. л. пшеничной муки

1 стакан мясного бульона

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить, обвалять в муке. Лук нашинковать, обжарить в жире, добавить мясо и жарить на сильном огне в течение 3–4 минут, затем положить фасоль.

Влить мясной бульон, довести до кипения и тушить в течение 5 минут.

Отбивные из баранины по-татарски

600 г баранины
80 г бараньего сала
50 г топленого масла
50 г тертого хрена
20 г горчицы
2 луковицы
2 ст. л. муки
2 маринованных огурца
1 стручок острого перца
1/2 стакана мясного бульона
сок 1/2 лимона
соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать большими порционными кусками, отбить и надрезать так, чтобы получились «карманчики». Внутренность «карманчиков» посолить, смазать горчицей и начинить смесью из мелко нарезанных сала, огурцов, острого перца и лука. Закрыть «карманчики» заостренными спичками.

Отбивные посолить, обвалять в муке и обжарить в топленом масле по 5–7 минут с каждой стороны. Затем переложить готовое мясо в отдельную посуду, а в сковороду, где жарились отбивные, влить мясной бульон, лимонный сок и довести соус до кипения.

Отбивные положить на блюдо, полить приготовленным соусом и посыпать тертым хреном.

Шницель из мяса ягненка

600 г мяса ягненка
150 г жира
100 г панировочных сухарей
50 г сала
3 яйца
1 ст. л. лимонного сока
соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, нашпиговать кусочками сала, посолить, полить взбитыми яйцами и посыпать панировочными сухарями. Обжарить мясо в жире на сильном огне, сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

Баранья печень в белом вине

300 г бараньей печени
200 г жирной баранины
150 мл белого вина

70 г жира
2 луковицы
2 стручка острого перца
1 ст. л. томатной пасты
соль по вкусу

Способ приготовления

Жирную баранину и предварительно вымоченную в холодной воде печень нарезать ломтиками, посолить и обжаривать в жире в течение 10 минут, после чего переложить в другую посуду. В оставшийся от жаренья жир положить нарезанный кольцами лук и нашинкованный острый перец, влить немного воды и тушить в течение 3 минут. Затем положить обжаренные печень и мясо, томатную пасту и влить вино. Тушить в течение 15–20 минут на среднем огне.

Баранина с шампиньонами

500 г баранины
150 г шампиньонов
100 г жира
2 маринованных огурца
2 луковицы
1 стручок острого перца
1 болгарский перец
1 стакан сливок
1 ч. л. аниса
соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, посыпать анисом и обжаривать в жире с обеих сторон в течение 15 минут, после чего переложить в отдельную посуду. На сковороду, где жарилось мясо, положить нарезанный кольцами лук, нашинкованные огурцы, болгарский и острый перец и ломтики шампиньонов, влить сливки, довести до кипения и тушить в течение 15 минут, затем положить в сковороду мясо, перемешать и подать к столу.

Гуляш из баранины с картофелем

600 г баранины
100 г жира
5 клубней картофеля
4 луковицы
2 ст. л. томатной пасты
1 стручок острого перца
1/2 стакана мясного бульона
1/2 ч. л. молотого тмина
соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками толщиной 0,5 см и длиной 2 см, посолить и обжаривать в растопленном жире в течение 5–7 минут, затем добавить крупно нарезанный лук, измельченный острый перец, тмин и жарить на сильном огне. Через 10 минут положить натертый на крупной терке картофель, томатную пасту, бульон и тушить в течение 7–8 минут.

Гуляш из баранины с лимонным соком

500 г баранины

100 г жира

2 луковицы

2 ст. л. муки

1 лимон

1/2 стакана мясного бульона

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кубиками, посолить, обвалять в муке и обжарить в жире до золотистого цвета, затем добавить мелко нарезанный лук и жарить в течение 3 минут на сильном огне, после чего положить очищенные от кожуры ломтики лимона, красный молотый перец, влить бульон и тушить до готовности.

Бараньи ребрышки с фасолевым соусом

600 г бараньих ребрышек 500 г вареной фасоли

100 г бараньего сала

100 г жира

100 г сметаны

4 луковицы

2 болгарских перца

2 дольки чеснока

2 ст. л. муки

1 ст. л. сахара

1 ст. л. 3 %-ного уксуса

1 пучок зелени петрушки

1/2 ч. л. черного молотого перца

1/4 ч. л. красного молотого перца

1/4 ч. л. молотой гвоздики

соль по вкусу

Способ приготовления

Бараньи ребрышки нарубить порционными кусками, посолить, посыпать молотой гвоздикой, черным перцем и мукой, обжарить до готовности в 50 г жира и переложить в другую посуду. На сковороду положить оставшийся жир, нарезанное тонкими ломтиками сало, тертый лук, толченый чеснок,

нашинкованный болгарский перец и жарить в течение 7 минут. Затем посыпать красным перцем, влить уксус, добавить сахар, фасоль, сметану, перемешать и кипятить в течение 3–4 минут.

На большое блюдо выложить бараньи ребрышки, залить приготовленным фасолевым соусом, посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Выпечка

Сметанные пирожные

2 кг муки

1 кг сливочного масла

4 яйца

3 стакана сахара

2 стакана сметаны

Способ приготовления

Смешать 1,5 кг муки, яйца и сметану. Тесто разделить на 3 части и раскатать в тонкие пласты. Для приготовления начинки размягченное масло взбить с сахаром и оставшейся мукой, разделить на 5 частей. Тремя порциями смазать пласты теста, раскатать и охладить их, после чего вновь смазать оставшейся начинкой, положить друг на друга и раскатать. Изделие нарезать кусками прямоугольной формы и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут.

Печенье «Персики»

2 кг муки

600 г сахара

500 г сливочного масла

3 яйца

3 стакана абрикосового джема

2 стакана сметаны

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с 500 г сахара и яйцами, всыпать муку. Тесто поставить на 1 час в холодильник, после чего сформовать из него маленькие шарики, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10 минут. Затем смазать джемом, посыпать сахаром и подать к столу.

Ореховые трубочки

2 кг муки

1 кг сахара

500 г сливочного масла

500 г толченых грецких орехов

4 яйца

4 стакана сметаны

2 стакана меда

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать размягченное сливочное масло, охлажденную сметану, яичные желтки и муку. Выдержать тесто 30 минут при комнатной температуре, после чего разделить

на равные части и раскатать в форме лепешек. Для приготовления начинки толченые грецкие орехи соединить с сахаром и медом.

Готовую начинку выложить на лепешки из теста, свернуть каждую в виде трубочки, уложить на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно разогретой до 220 ˚С духовке в течение 12 минут.

Миндальные пирожные

200 г сливочного масла

9 яиц

2 ст. л. молока

1,5 стакана сахара

1/2 стакана измельченного миндаля

1/2 стакана сливок

1/2 стакана пшеничной муки

1/3 стакана сахарного сиропа

1 ст. л. желатина

1 апельсин

1 ч. л. жира

Способ приготовления

Белки 6 яиц взбить в пену и, помешивая, влить в массу из растертых с 1/2 стакана сахара желтков и муки.

Тесто выложить на смазанный жиром противень и выпекать в предварительно разогретой духовке 30 минут при температуре 200 ˚С. Испеченный бисквит остудить, разрезать на 3 коржа.

Для приготовления крема 3 яйца сварить с молоком и смешать с обжаренным миндалем и 1 стаканом сахара. Массу остудить, добавить предварительно разведенный в теплой воде желатин и взбитые сливки.

Нижний бисквитный корж пропитать сиропом, остальные поместить сверху и смазать кремом. Изделие нарезать прямоугольными кусками и подать к столу, украсив каждое пирожное ломтиком очищенного апельсина.

Абрикосовые пирожные

6 яиц

2 стакана свежей клубники

1 стакан сахара

1 стакан абрикосового варенья

1 ст. л. картофельной муки

1 ст. л. сливочного масла

1/2 стакана пшеничной муки

1/2 стакана сахарного сиропа

Способ приготовления

Яичные белки взбить в пену, смешать с желтками,

растертыми с сахаром, добавить в полученную массу пшеничную и картофельную муку и перемешать. Тесто выложить на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно разогретой духовке 30 минут при температуре 200 °С. Испеченный бисквит охладить, разделить на 3 коржа, пропитать сахарным сиропом и, смазывая каждый вареньем, сложить друг на друга. Изделие разрезать на прямоугольные куски, каждый из которых украсить клубникой.

Пирожные с черносливом

2 кг муки

1 кг сливочного маргарина

1 кг сахара

1 кг чернослива

4 яйца

Способ приготовления

Смешать размягченный маргарин с 500 г сахара, мукой и взбитыми яйцами. Тесто раскатать в тонкий пласт и выемкой вырезать изделия в форме цветка. В центр каждой фигуры положить начинку, приготовленную из очищенного и нарезанного кусочками чернослива и оставшегося сахара. Выпекать в умеренно разогретой духовке 15 минут.

Яблочные пирожные

1 кг яблок

2 яйца

1 стакан абрикосового джема

1 стакан пшеничной муки

3 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. молока

2 ст. л. толченых грецких орехов

2 ст. л. изюма

1 ст. л. меда

1 ст. л. лимонного сока

1/2 ч. л. соли

1/2 стакана сахара

Способ приготовления

Просеянную муку смешать с солью, сахаром, размягченным сливочным маслом, молоком и взбитыми яйцами.

Замесить тесто и поставить в холодильник на 30 минут, после чего разделить на 6 равных частей, каждую из которых раскатать в пласт и поместить на смазанный маслом противень. На каждую лепешку выложить кусочки предварительно очищенных и нарезанных яблок.

Изделия выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 25 минут, после чего посыпать изюмом.

Для приготовления крема растопить в кастрюле мед, добавить джем, грецкие орехи, лимонный сок и варить до получения однородной массы. Смазать полученным кремом изделия, поставить в прохладное место на 2 часа, затем подать к столу.

Пирожные с грушевым повидлом

1 кг пшеничной муки

300 г маргарина

2 ст. л. сахара

2 ч. л. манной крупы

1 стакан сметаны

1/2 стакана грушевого повидла

1/2 стакана сахарной пудры

Способ приготовления

Маргарин размять со сметаной и сахаром, взбить, добавить муку м замесить тесто. Оставить его на 1 час в прохладном месте, затем раскатать в пласт толщиной 5 мм и нарезать квадратами 8? 12 см. В середину каждого квадрата положить повидло, свернуть изделия в виде улитки, уложить на посыпанный манной крупой противень и выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 10–15 минут. Подать к столу, посыпав сахарной пудрой.

Десерты

Рулет с орехами

6 яиц

2 стакана сливок

1/2 стакана толченых грецких орехов

1/2 стакана сахара

2 ст. л. сахарной пудры

1 ст. л. кулинарного разрыхлителя

1 ст. л. сливочного масла

1 ч. л. ванильного сахара

Способ приготовления

Яичные желтки, отделенные от белков, растереть с сахаром, смешать с ванильным сахаром, разрыхлителем и орехами. Взбитые в пену белки соединить с желтковой массой, выложить на противень, покрытый промасленной бумагой, и выпекать в умеренно разогретой духовке 15 минут. Изделие остудить, поместить на лист плотной бумаги, посыпанный сахарной пудрой, смазать взбитыми сливками и свернуть рулетом.

Арбузный мед

Способ приготовления

Мякоть арбузов протереть через сито, процедить, сок влить в кастрюлю, довести до кипения, снять пену, вновь процедить и уваривать на слабом огне до уменьшения объема в 5–6 раз.

Орехово-миндальный десерт

20 яиц

2,5 стакана толченых грецких орехов

2,5 стакана сахара

1 стакан пшеничной муки

1 стакан сливок

1/2 стакана поджаренного толченого миндаля

Способ приготовления

Смешать 2 стакана толченых грецких орехов с 2 яичными белками и 16 желтками, растертыми с 2 стаканами сахара. Постепенно ввести в ореховую массу муку и 14 белков, взбитых в пену. Тесто перемешать, разделить на 2 части и выпекать коржи 10 минут в умеренно разогретой духовке. Для приготовления прослойки смешать 1/2 стакана сахара, толченый миндаль, оставшиеся грецкие орехи, 4 желтка и 1 взбитый белок. Массу прогреть на водяной бане и прослоить ею испеченные коржи. Верхний корж украсить взбитыми сливками.

Сахарная помадка

1 кг сахара

80 г крахмальной патоки

1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Сахар и воду в соотношении 3:1 довести до кипения в открытой посуде, постоянно помешивая и снимая образовывающуюся пену. Затем закрыть посуду крышкой, варить 3–4 минуты на слабом огне, после чего добавить разогретую до 50 °С патоку, ванильный сахар и варить до загустения. Горячий сироп перелить в другую посуду, остудить до температуры 35–40 °С и взбивать вручную с помощью деревянной лопатки в течение 20 минут.

Десерт из абрикосов и белого вина

600 г абрикосов

3 стакана белого вина

3 ст. л. лимонного сока

2 ст. л. измельченной цедры лимона

2 стакана сахарной пудры

1 ч. л. молотой корицы

Способ приготовления

300 г абрикосов без косточек нарезать кусочками, смешать с сахарной пудрой, поставить на 1 час в холодильник, затем залить смесью из прогретого с лимонным соком вина и оставшихся абрикосов, протертых через сито. Посыпать лимонной цедрой и корицей и подать к столу.

Десерт с мармеладом

1 кг сахара

250 г мармелада

18 яиц

6 лимонов

1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления

Лимоны сварить, разрезать, удалить семечки, пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и яичными желтками, протереть массу через сито и соединить со взбитыми в пену белками. Лимонную смесь разделить на 3 части, выложить каждую в смазанную маслом форму и выпекать 10 минут в умеренно разогретой духовке. Готовые коржи положить один на другой, прослоив тонкими ломтиками мармелада. Изделие поставить на 1 час в холодильник, после чего подать к столу.

Яблоки с рисом

6 яблок

1 стакан абрикосового сиропа

2 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. сливочного масла

1 ч. л. ванилина
1/2 стакана сливок
1/2 стакана риса
1/2 стакана сахара

Способ приготовления

Вымоченный в воде рис поместить в кастрюлю со сливками, добавить сахар, ванилин, варить 15 минут, затем выложить ровным слоем на смазанный маслом противень. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, запечь в духовке, уложить поверх риса, сбрызнуть лимонным соком, полить сиропом. Выпекать в течение 15 минут в умеренно разогретой духовке, после чего остудить и подать к столу.

Напитки

Апельсиновый напиток с лимонадом

1 л лимонада

50 г сахара

3 апельсина

1 лимон

1 бутон гвоздики

1/4 ч. л. корицы

1/4 ч. л. сухой молотой мелиссы

Способ приготовления

Для приготовления отвара гвоздику, корицу и мелиссу положить в кастрюлю, залить 2 стаканами горячей воды, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 3 минут. Отвар процедить и охладить.

Выжать сок из апельсинов и лимона, добавить лимонад, сахар, хорошо перемешать, после чего влить отвар из пряностей.

Винно-шоколадный напиток

200 г сахара

30 г порошка какао

2 яйца

1 бутылка красного столового вина

Способ приготовления

Какао перемешать с сахаром, насыпать в кастрюлю, залить 2 стаканами теплой воды и довести до кипения. Снять кастрюлю с огня, влить подогретое до 70 °С вино, перемешать и процедить в другую посуду. В процеженный напиток влить 1 л горячей воды, добавить взбитые яйца и подать к столу.

Мокко

1 л горячего шоколада

500 мл кофе

200 г взбитых сливок

1 плитка шоколада

1/4 ч. л. корицы

Способ приготовления

Смешать кофе и горячий шоколад, разлить по стаканам, сверху положить взбитые сливки, посыпанные тертым шоколадом и корицей.

Яичный напиток

1 л крепкого чая

500 мл апельсинового сока

200 г сахара

8 яичных желтков

1 пакетик ванильного сахара
1 лимон
Способ приготовления
Нарезанный кружками лимон залить чаем, добавить ванильный сахар и варить в течение 3–4 минут. Дать настояться в течение 20 минут, затем процедить. Яичные желтки растереть с сахаром, смешать с приготовленным отваром и, постоянно помешивая, варить до загустения. Готовую массу снять с огня и продолжать мешать в течение 10 минут, затем влить апельсиновый сок, разлить по чашкам и подать к столу.
Напиток «Ликерный»
300 г сахара
4 яичных белка
сок 3 апельсинов
сок 2 лимонов
1 стакан апельсинового ликера
1/4 ч. л. корицы
Способ приготовления
Сахар залить 0,5 л воды, варить, помешивая, до загустения, после чего добавить апельсиновый и лимонный сок и корицу. Сироп остудить, процедить, перелить в высокую узкую кастрюлю, поставить ее на посуду со льдом и крутить то в одну, то в другую сторону до тех пор, пока жидкость не загустеет. Затем взбить яичные белки, осторожно перемешать с густой массой, после чего влить ликер и снова перемешать.
Чай с эстрагоном и гранатом
3 ч. л. черного чая
1 ч. л. сушеного эстрагона
корка 1/2 граната
сахар по вкусу
Способ приготовления
Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, эстрагон, корку граната и залить кипящей водой на 1/3 объема. Дать настояться в течение 10 минут, затем добавить кипящую воду, накрыть чайник салфеткой и оставить на 20 минут.
Готовую заварку процедить, разлить по чашкам, разбавить горячей водой, положить по вкусу сахар и подать к столу.
Абрикосовый компот
500 г абрикосов 2 ст. л. сахара корица по вкусу
Способ приготовления
Абрикосы промыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Затем залить 2 л холодной воды, добавить сахар и корицу, поставить на медленный огонь и довести до кипения, после чего варить в течение 5–7 минут. Готовый компот разлить

по чашкам и подать к столу в охлажденном виде.

Цитрусовый напиток с мятой и тархуном

сок 2 лимонов

3 ст. л. сахара

2–3 листика мяты

2 ст. л. сахарной пудры

1 веточка тархуна

1/2 лимона для украшения

Способ приготовления

Тархун и мяту залить 1 л холодной воды, добавить сахар и довести до кипения. Отвар снять с огня, процедить, смешать с лимонным соком, поставить на 1 час в прохладное место, затем разлить по фужерам. Края каждого фужера украсить кружком лимона, посыпанного сахарной пудрой.

Курбан-байрам

Салаты и закуски

Салат «Пикантный»
200 г отварной баранины
100 г тертого хрена
5 ст. л. майонеза
2 луковицы
1 ст. л. бараньего жира
1 ч. л. лимонного сока
1/2 ч. л. сахара
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками, посолить, добавить обжаренный в жире измельченный лук, смешанный с сахаром и лимонным соком тертый хрен. Салат выложить горкой в салатник, заправить майонезом и подать к столу.

Салат с бараниной и кориандром
300 г отварной баранины
200 г ядер грецких орехов
100 г сметаны
50 г майонеза
1 вареная свекла
1 вареная морковь
1 ст. л. молотого кориандра
соль и молотый красный перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить, добавить тертую свеклу, измельченные орехи и кориандр. Салат перемешать, положить в салатник, заправить смесью майонеза и сметаны и подать к столу, украсив фигурно нарезанной морковью.

Салат с бараниной и козлятиной
300 г отварной баранины
200 г отварной козлятины
200 г майонеза
150 г зеленого горошка
5 сваренных вкрутую яиц
2 яблока
2 ст. л. растительного масла
1 луковица
1 ч. л. 3 %-ного уксуса
1 ч. л. лимонного сока
соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с тертым луком, сбрызнуть уксусом и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Затем остудить, переложить в глубокую миску, добавить рубленые яйца, нарезанные кубиками яблоки, соль, перемешать, выложить горкой в салатник, сбрызнуть лимонным соком, заправить майонезом и украсить зеленым горошком.

Салат с бараниной и копченой курицей

200 г отварной баранины

150 г майонеза

100 г копченого мяса курицы

100 г вешенок

1 болгарский перец

3 сваренных вкрутую яйца

3 ст. л. консервированного зеленого горошка

2 ст. л. растительного масла

1 луковица

1 вареная морковь

1 пучок петрушки

1/2 пучка кинзы

1/2 ч. л. красного молотого перца

1/2 ч. л. молотого тмина

соль по вкусу

Способ приготовления

Лук и болгарский перец нарезать кольцами, смешать с измельченными вешенками, посолить, добавить растительное масло и обжаривать на среднем огне в течение 10 минут, затем влить немного воды и тушить смесь 5–7 минут.

Отварную баранину и мясо копченой курицы нарезать небольшими ломтиками, добавить соль, красный перец, тмин, нарезанную кружочками морковь, рубленые яйца и тушеные лук, болгарский перец и вешенки.

Салат перемешать, заправить майонезом, уложить горкой в салатник, посыпать измельченной зеленью петрушки, украсить зеленым горошком и веточками кинзы и подать к столу.

Закуска из баранины и редиса

200 г отварной баранины

100 г майонеза

100 г сливочного масла

1 пучок редиса

1 буханка белого хлеба

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими ломтиками, добавить нарезанный

кружочками редис, перец, соль, перемешать и заправить майонезом. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, каждый из которых смазать сливочным маслом. На каждый ломтик выложить горкой порцию приготовленной смеси.

Острая закуска из баранины

300 г отварной баранины

2 стручка острого перца

2 баклажана

2 ст. л. растительного масла

2 дольки чеснока

1 морковь

1 луковица

1 буханка хлеба

соль по вкусу

Способ приготовления

Очищенные баклажаны и морковь нарезать соломкой, добавить нарезанный кольцами лук, измельченный острый перец и толченый чеснок.

Овощную массу уложить на смазанную растительным маслом сковороду и жарить в течение 3 минут, затем добавить соль, влить немного воды и тушить 20 минут. Мясо провернуть через мясорубку, смешать с овощами и тушить 3–5 минут. Готовую закуску остудить, положить на ломтики хлеба и подать к столу.

Салат с жареной бараниной

300 г жареной баранины

150 г майонеза

100 г зеленого горошка

3 клубня отварного картофеля

2 луковицы

2 огурца

1 пучок салата

1/2 пучка зелени базилика

сок 1/2 лимона

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Ломтики жареного мяса перемешать с измельченной зеленью базилика, нарезанным кольцами луком, посолить, поперчить, полить лимонным соком и оставить на 30 минут. Затем добавить нарезанный соломкой картофель, 1/2 пучка измельченного салата, нарезанные кубиками огурцы, зеленый горошек и перемешать.

На блюдо положить листья салата, выложить на них горкой приготовленный салат, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из тыквы и айвы

300 г вареной тыквы
4 айвы
2 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. черного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Кусочки тыквы смешать с нарезанной айвой, посолить, поперчить, перемешать, уложить в салатник, заправить оливковым маслом, брызнуть лимонным соком и подать к столу.

Салат с консервированными овощами и мясом
300 г отварной баранины
200 г майонеза
150 г консервированного зеленого
горошка
100 г маринованной капусты
3 клубня отварного картофеля
3 сваренных вкрутую яйца
2 соленых огурца
2 луковицы
2 яблока
1 соленый помидор
1 консервированный болгарский перец
Способ приготовления

Мясо нарезать соломкой, добавить нарезанные кубиками картофель и огурцы, нашинкованные лук и болгарский перец, рубленые яйца, тертые яблоки, капусту и очищенный от кожицы соленый помидор, перемешать и выложить горкой в салатник. Заправить майонезом, украсить зеленым горошком и подать к столу.

Салат из мяса курицы и огурцов
300 г отварного мяса курицы
300 г маринованных огурцов
200 г майонеза
1 сваренное вкрутую яйцо
1 болгарский перец
1 пучок зелени петрушки
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Куриное мясо и маринованные огурцы мелко нарезать, посолить, поперчить и заправить майонезом. Салат выложить горкой в салатник и украсить половинками яйца, кольцами болгарского перца и измельченной зеленью петрушки.

Мясной салат с сыром и грибами

500 г отварной баранины
200 г майонеза
100 г маринованных грибов
100 г сыра
100 г отварного риса
7 черных маслин
1 луковица
1 ст. л. растительного масла
1 соленый огурец
1 пучок зелени кинзы соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать мелкими кубиками, посолить, добавить обжаренный на растительном масле лук, нарезанный соломкой огурец, тертый сыр, рис и нарезанные ломтиками грибы. Заправить салат майонезом, выложить горкой в салатник и подать к столу, украсив веточками кинзы и маслинами.

Мясной салат с фруктами
300 г отварной баранины
150 г майонеза
2 яблока
2 сваренных вкрутую яйца
1 апельсин
1 ч. л. лимонного сока
1 ч. л. аджики
соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими ломтиками, посолить, добавить тертые яблоки, дольки очищенного апельсина, рубленые яйца. Салат сбрызнуть лимонным соком, выложить горкой в салатник и заправить смесью майонеза и аджики.

Салат с козлятиной и мясом утки
300 г отварного мяса утки 200 г отварной козлятины
200 г майонеза
100 г консервированного зеленого
горошка
4 отварных клубня картофеля
2 ст. л. томатной пасты
2 огурца
1 морковь
1 ст. л. аджики
молотый черный перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими ломтиками, добавить нарезанные соломкой огурцы, морковь и картофель, посолить, поперчить и

перемешать. Салат выложить горкой в салатник, заправить смесью майонеза, томатной пасты и аджики, украсить зеленым горошком и подать к столу.

Салат с бараньим легким

500 г бараньего легкого

200 г майонеза

5 луковиц

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. черного молотого перца

1 пучок зеленого лука

соль по вкусу

Способ приготовления

Баранье легкое тщательно промыть, замочить на 2 часа, затем отварить в подсоленной воде. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Готовое легкое мелко нарезать, смешать с обжаренным луком, добавить соль и перец. Салат заправить майонезом и выложить горкой в салатник, украсив измельченным зеленым луком.

Салат с бараньим сердцем и сыром

200 г тушеного бараньего сердца

100 г отварного риса

100 г сыра

100 г сметаны

2 дольки чеснока

2 луковицы

1 ст. л. 3 %-ного уксуса

1 пучок зелени кинзы

соль по вкусу

Способ приготовления

Ломтики бараньего сердца смешать с тертым луком, полить уксусом, посолить и оставить на 20 минут. Затем добавить рис, нарезанный кубиками сыр, 1/2 пучка измельченной зелени кинзы и перемешать. Салат выложить горкой в салатник, полить смесью сметаны и толченого чеснока, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Салат с говяжьей печенью и грибами

200 г отварной говяжьей печени

150 г сметаны

100 г маринованных грибов

3 помидора

2 огурца

2 луковицы

1 болгарский перец

2 дольки чеснока

1/2 пучка петрушки
сок 1/2 лимона
соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры, огурцы и грибы нарезать ломтиками, добавить нарезанную кубиками печень, толченый чеснок, нашинкованные лук и болгарский перец, посолить и перемешать. Салат выложить горкой в салатник, заправить смесью лимонного сока и сметаны, украсить измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Первые блюда

Бульон из бараньей головы и ножек

1 баранья голова

3 бараньи ножки

3 дольки чеснока

3 ст. л. 3 %-ного уксуса

2 яичных желтка

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные баранью голову и ножки нарубить кусками, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Добавить целые дольки чеснока и варить в течение 3 часов, затем вынуть из бульона, отделить мясо от костей. Бульон процедить, добавить соль, перец, довести до кипения, положить куски мяса и варить на слабом огне в течение 20 минут. Приготовить смесь из яичных желтков и уксуса, заправить этим соусом бульон и подать к столу.

Суп из персиков и яблок

500 г персиков

500 г яблок

3 ст. л. сахара

2 ст. л. вареного риса

2 ч. л. картофельной муки

Способ приготовления

Персики залить 2 стаканами воды и варить до мягкости, после чего протереть через сито. В полученное пюре влить 3 стакана горячей воды, положить рис, сахар и нарезанные тонкой соломкой яблоки. Довести суп до кипения, добавить разведенную водой картофельную муку и, помешивая, варить 1 минуту, затем охладить и подать к столу.

Похлебка из бараньих ножек

1,5–2 кг бараньих ножек

50 мл оливкового масла

2 яйца

2 ст. л. 3 %-ного уксуса

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Каждую баранью ножку разрубить на 2 части, натереть солью и красным молотым перцем, положить в кастрюлю, добавить оливковое масло, налить 2–2,5 л воды и варить до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Бараньи ножки вынуть из бульона, отделить мясо от костей. Бульон процедить, довести до кипения, положить мясо, варить 15 минут, затем добавить яйца,

размешать, влить уксус, довести до кипения и подать к столу.

Суп из бараньих костей с рисом

300 г бараньих костей 50 г риса

2 клубня картофеля

1 морковь

1 луковица

1 пучок зелени кинзы

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные бараньи кости положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и варить в течение 2 часов, снимая пену. Затем вынуть кости, бульон процедить, довести до кипения, добавить соль, перец, нарезанные кубиками картофель и морковь, нашинкованный лук, рис и варить 20 минут. Подать к столу, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Суп «Ором»

2 л бульона из баранины

300 г баранины

150 г щавеля

50 г гороха

30 г риса

3 клубня картофеля

2 луковицы

1 морковь

1 пучок зелени укропа

1 пучок зелени петрушки

1 пучок зелени кинзы

1 лавровый лист

1/2 ч. л. черного молотого перца

1/4 ч. л. красного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления фрикаделек мясо пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный лук (использовать 1 луковицу), рис, соль и красный молотый перец. Фарш перемешать и сформовать из него фрикадельки весом 20–25 г.

Бульон довести до кипения, положить соль, черный молотый перец, лавровый лист, предварительно замоченный горох. Варить в течение 35–40 минут, затем вынуть лавровый лист, положить в суп фрикадельки, нарезанные соломкой морковь и картофель, нашинкованный лук. Через 10 минут добавить рубленый щавель.

Варить в течение 10 минут, после чего снять с огня, добавить измельченную зелень петрушки, укропа и кинзы и подать к столу.

Суп из баранины с орехами и лимоном

300 г баранины
4 ст. л. риса
2 моркови
2 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. измельченных грецких орехов
1 луковица
1 корень сельдерея
1/2 лимона
соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, залить 2 л горячей воды и варить в течение 40 минут, затем добавить нарезанную соломкой морковь, нашинкованные лук, корень сельдерея. Через 10 минут положить обжаренный на сливочном масле рис, варить в течение 15 минут, после чего добавить грецкие орехи и очищенный от кожуры и нарезанный тонкими ломтиками лимон. Довести суп до готовности в течение 5–7 минут, затем подать к столу.

Суп из говяжьих почек с морковью

2–2,5 л говяжьего бульона
500 г говяжьих почек
500 г моркови
100 г консервированного зеленого горошка
50 г сливочного масла
4 клубня картофеля
3–4 горошины черного перца
2 луковицы
1 болгарский перец
1 лавровый лист
1 корень сельдерея
1 пучок зелени сельдерея
соль по вкусу

Способ приготовления

Очищенные от пленок и вымоченные говяжьи почки положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Затем слить воду, промыть почки, залить свежей водой, варить в течение 1 часа, после чего воду слить, а почки остудить и мелко нарезать.

Говяжий бульон довести до кипения, добавить соль, перец горошком, зеленый горошек, нарезанные кубиками картофель, морковь и корень сельдерея, варить 15 минут, затем положить обжаренные в сливочном масле лук и болгарский перец, лавровый лист и измельченную зелень сельдерея. Варить в течение 5–7 минут, после чего подать к столу, положив в каждую

тарелку по несколько кусочков отварных почек.

Суп-пюре из бараньей печени

300 г бараньих костей

200 г бараньей печени

100 мл молока

3 ст. л. муки

3 ст. л. сливочного масла

2 луковицы

2 моркови

1 яичный желток

1 корень петрушки

1 пучок петрушки

1 лавровый лист

1 ч. л. черного молотого перца

1/2 ч. л. молотого шафрана

соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные бараньи кости положить в кастрюлю, залить 2 л воды, довести до кипения, посолить, поперчить и варить в течение 1,5–2 часов. Вынуть кости, бульон процедить.

Баранью печень нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую сковороду, добавить сливочное масло, нарезанные кружочками морковь и корень петрушки, нашинкованный лук, влить немного воды и тушить на среднем огне до готовности. Затем посолить, поперчить, протереть через сито и смешать с соусом.

Для приготовления соуса муку соединить с молоком, влить взбитый яичный желток, тщательно перетереть, добавить 3 ст. л. воды и, помешивая, дать закипеть.

Костный бульон довести до кипения, добавить лавровый лист, шафран, пюре из печени, варить в течение 3 минут, затем подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Суп из бараньих почек с яблоками

1,5–2 л бульона из баранины

300 г бараньих почек

4 клубня картофеля

2 яблока

2 ст. л. сметаны

1 морковь

1 луковица

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. гороха

1 ст. л. риса

1 лавровый лист

1 пучок зелени кинзы
1/2 ч. л. молотого кориандра
1/2 ч. л. молотого черного перца
1/2 ч. л. молотого красного перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Очищенные от пленок и вымоченные бараньи почки положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Затем слить воду, промыть почки, залить свежей водой, варить в течение 40 минут, после чего воду слить, а почки остудить, мелко нарезать, положить в кастрюлю и залить кипящим бульоном.

Добавить предварительно замоченный горох, соль, варить 20–25 минут, после чего положить рис, обжаренные в сливочном масле морковь и лук и нарезанный кубиками картофель. Через 15–20 минут добавить нарезанные тонкими ломтики яблоки, кориандр, лавровый лист, черный и красный перец. Варить в течение 3–5 минут на слабом огне.

Готовый суп заправить сметаной, посыпать измельченной зеленью кинзы и подать к столу.

Томатный суп с мясом и салатом
1 л бульона из баранины
200 г отварной баранины
200 мл томатного сока
50 г риса
10 листьев салата
2 болгарских перца
2 ст. л. сметаны
2 ч. л. аджики
1/2 ч. л. красного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Бульон довести до кипения, положить рис и варить на среднем огне в течение 10 минут, после чего влить смесь томатного сока и аджики. Через 5–7 минут добавить нарезанное порционными кусочками мясо, нашинкованный болгарский перец, красный молотый перец и соль. Варить 3–5 минут, затем положить крупно нарезанные листья салата, довести суп до кипения и подать к столу, заправив сметаной.

Острый суп с сырными тостами
1,5 л бульона из баранины
200 мл белого сухого вина
150 г сыра
3 дольки чеснока
3 сваренных вкрутую яйца

3 луковицы
2 клубня картофеля
1 морковь
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. топленого масла
1 лавровый лист
1 пучок зелени петрушки
1 ч. л. аджики
1/2 буханки хлеба
1/2 ч. л. красного молотого перца
1/2 ч. л. молотого тмина
соль по вкусу
Способ приготовления

Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить в растительном масле. В кастрюлю влить горячий бульон, добавить вино, довести до кипения, добавить обжаренные лук и чеснок, лавровый лист, красный молотый перец, тмин, соль и варить 5 минут на слабом огне. Затем положить нарезанный соломкой картофель, тертую морковь и варить до готовности.

Для приготовления тостов сыр натереть на мелкой терке, смешать с растертыми с аджикой яичными желтками, выложить смесь ровным слоем на ломтики хлеба и обжарить на смазанной топленым маслом сковороде.

Готовый суп подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки. Отдельно подать тосты.

Суп из баранины с пшеном
1,5–2 л бульона из бараньих костей
200 г отварной баранины
100 г пшена
3 клубня картофеля
2 луковицы
2 дольки чеснока
2 ст. л. сметаны
1 ст. л. лимонного сока
1 морковь
1 корень петрушки
1 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. аджики
1 лавровый лист
1/2 ч. л. черного молотого перца
1/2 пучка зелени кинзы
соль по вкусу
Способ приготовления

Бульон довести до кипения, добавить промытое пшено и варить на слабом огне в течение 10 минут.

Затем добавить нарезанные соломкой картофель, корень петрушки и морковь.

Через 5–7 минут положить измельченные и обжаренные на оливковом масле лук и чеснок, томатную пасту, аджику, черный молотый перец и нарезанное маленькими кусочками отварное мясо.

Варить в течение 10 минут, после чего добавить лавровый лист, соль, довести суп до готовности и подать к столу, посыпав рубленой зеленью кинзы и заправив смесью сметаны и лимонного сока.

Похлебка из баранины и бобов со специями

2–2,5 л бульона из баранины
300 г отварной баранины
100 г фасоли
100 г гороха
3 моркови
3 ст. л. курдючного жира
2 клубня картофеля
2 бутона гвоздики
1 луковица
1 лавровый лист
1 пучок зелени сельдерея
1 ст. л. лимонного сока
1/2 ч. л. кардамона
1/2 ч. л. молотого тмина
1/4 ч. л. молотого кориандра
1/4 ч. л. красного молотого перца
соль по вкусу

Способ приготовления

Фасоль и горох замочить на 10 часов, после чего промыть, выложить в кастрюлю с кипящим бульоном и варить до готовности.

Лук нарезать кольцами, посыпать кардамоном, тмином, кориандром и перцем и обжаривать в течение 1–2 минут на курдючном жире, после чего добавить тертые морковь и картофель, влить немного воды и тушить, помешивая, в течение 10 минут, затем положить в суп.

Суп довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, гвоздику, лимонный сок, нарезанное маленькими кусочками отварное мясо и варить на среднем огне в течение 5–7 минут.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью сельдерея и подать к столу.

Грибной суп с бараньими ребрышками

1,5–2 л грибного бульона

300 г бараньих ребрышек

50 г бараньего жира

2 клубня картофеля

1 морковь

1 корень петрушки

1 ч. л. черного молотого перца

1 пучок зелени петрушки

соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные бараньи ребрышки нарубить небольшими кусками, посолить, поперчить и обжарить до готовности в растопленном бараньем жире.

В кастрюлю с кипящим грибным бульоном положить нарезанные кубиками картофель, корень петрушки и морковь, добавить черный перец, соль и варить на слабом огне в течение 10 минут. Затем положить обжаренные бараньи ребрышки. Варить суп 10 минут, после чего посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Грибной суп с бараньим салом

1,5 л грибного бульона

100 г бараньего сала

2 клубня картофеля

1 морковь

1 ст. л. муки

1 луковица

1/2 пучка укропа

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Баранье сало нарезать маленькими кусочками, добавить нашинкованный лук, муку и обжарить на среднем огне до золотистого цвета. В кипящий бульон положить нарезанные соломкой картофель и морковь, добавить красный перец, соль, обжаренные сало и лук и варить в течение 15–20 минут. Готовый суп посыпать измельченным укропом и подать к столу.

Суп с бараниной и кукурузой

2 л бульона из баранины 300 г отварной баранины

300 г консервированной кукурузы

3 клубня картофеля

1 морковь

1 корень петрушки

1 ст. л. топленого масла

1 луковица

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Нашинкованные лук, корень петрушки и морковь обжарить на топленом масле и положить в кипящий бульон. Добавить нарезанный соломкой картофель, порционные куски отварной баранины, соль, кукурузу и варить в течение 15–20 минут. Готовый суп посыпать черным перцем и подать к столу.

Чучвара

500 г муки

300 г баранины

300 г бараньих костей

200 г говядины

5 луковиц

3 дольки чеснока

3 яйца

2 помидора

1 пучок зелени петрушки

1 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления фарша баранину и говядину нарезать кусками, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, 3 нашинкованные луковицы и перемешать.

Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление в виде воронки, добавить яйца, соль, 1/2 стакана воды и замесить крутое тесто. Оставить его на 20 минут, затем раскатать в тонкий пласт и разрезать на квадратики 5?5 см. На каждый из них положить по 1 ч. л. фарша. Каждое изделие свернуть вдвое, загнуть бортик, обернуть вокруг указательного пальца, защипнуть края. Пельмени выложить на посыпанную мукой разделочную доску и оставить на 10–15 минут, после чего положить в прохладное место на 1 час.

Бараньи кости нарубить, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 1,5–2 часа, затем вынуть кости, довести бульон до кипения, добавить оставшийся лук, толченый чеснок, нарезанные дольками помидоры, соль и варить 15 минут, после чего опустить пельмени и довести суп до готовности.

Готовый суп посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Мясной суп с болгарским перцем

2 л говяжьего бульона

10 красных болгарских перцев

4 клубня картофеля

2 луковицы

1 ст. л. растительного масла
1 пучок зелени укропа
соль по вкусу
Способ приготовления

Говяжий бульон довести до кипения, посолить и положить нарезанные картофель и болгарский перец. Варить 10 минут, после чего добавить нашинкованный и обжаренный в растительном масле лук. Через 10 минут снять суп с огня, посыпать измельченной зеленью укропа и подать к столу.

Суп из бараньей головы, ножек и сердца
200 г бараньего сердца
3 бараньи ножки
3 клубня картофеля
2 моркови
2 луковицы
1/2 головы барана
1 пучок сельдерея
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Подготовленные голову, сердце и ножки барана нарубить кусками, положить в кастрюлю, влить небольшое количество воды и тушить в течение 20 минут. Затем залить горячей водой, довести до кипения, добавить соль, перец и варить в течение 3 часов, после чего положить нарезанные соломкой картофель и морковь, нашинкованный лук и варить 20 минут. Добавить в суп измельченную зелень сельдерея, довести до кипения и подать к столу.

Манный суп с тыквой и морковью
1,5 л молока
200 г тыквы
100 г сливок
2 моркови
2 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. манной крупы
1 ст. л. сахара
1/2 ч. л. соли
1/2 ч. л. корицы
Способ приготовления

Тыкву и морковь нарезать маленькими кубиками, положить в сковороду, добавить сливочное масло, влить немного воды и тушить до готовности на среднем огне. Затем размять до пюреобразного состояния и смешать с корицей.

В кипящее молоко всыпать манную крупу, варить 10 минут, затем положить пюре из тыквы и моркови, соль и сахар. Варить 5–

7 минут, затем подать к столу, заправив суп сливками.

Вторые блюда

Ломтики баранины с фасолью
600 г баранины
500 г консервированной фасоли
60 г жира
30 г топленого масла
2 луковицы
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, поперчить, посолить и обжаривать в топленом масле в течение 15 минут. Затем добавить мелко нарезанный лук, фасоль и поставить в умеренно разогретую духовку на 3–5 минут. Сразу подать к столу.

Шницель по-казахски
400 г баранины
200 г бараньей печени
100 мл оливкового масла
2 луковицы
2 яйца
луковица
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Мясо и печень нарезать кусками, поперчить, посолить и обжарить с обеих сторон в 50 мл оливкового масла. На оставшемся масле потушить, добавив 1/4 стакана воды и соль, нашинкованные болгарский перец и лук. Залить тушеные овощи взбитыми яйцами и жарить, помешивая, 3–5 минут. Мясо и печень выложить на блюдо, сверху поместить тушеные овощи со взбитыми яйцами.

Бараньи почки по-татарски
500 г бараньих почек
80 г бараньего жира
3 луковицы
2 ст. л. муки
1 стакан сливок
1 стручок острого перца
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Подготовленные бараньи почки разрезать пополам в длину, затем разрезать поперек на маленькие кусочки, обдать кипятком, промыть холодной водой и положить в сковороду с растопленным жиром. Обжаривать в течение 5 минут, затем добавить

нарезанный кольцами лук, измельченный острый перец, посолить, посыпать красным перцем, влить сливки с разведенной в них мукой и тушить в течение 15–20 минут.

Баранья печень в красном вине

500 г бараньей печени

100 мл оливкового масла

4 консервированных болгарских перца

3 яблока

2 яйца

1/2 стакана красного вина

соль по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить с обеих сторон в оливковом масле, добавить очищенные и нарезанные дольками яблоки, влить немного воды и тушить в течение 10 минут. Затем добавить вино, нарезанный кусочками болгарский перец, довести смесь до кипения и тушить 5–7 минут, после чего залить блюдо взбитыми яйцами и тушить, помешивая, 3–4 минуты.

Омлет по-таджикски

150 г отварной баранины

80 г жира

50 г тертого сыра

50 г отварной домашней лапши

30 г сушеных грибов

12 яиц

4 луковицы

соль по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы отварить в подсоленной воде, мелко нарезать, добавить лапшу, нарезанный кольцами лук. Яйца взбить и посолить. Разогреть на сковороде жир, обжарить в нем кусочки отварной баранины и залить яичной массой, сверху положить приготовленную овощную смесь, по-сыпать тертым сыром и запечь в умеренно разогретой духовке.

Рубленые котлеты из баранины

400 г баранины

100 г бараньего сала

100 г панировочных сухарей

50–80 г бараньего жира

50 г муки

50 г белого хлеба

3 яйца

1 луковица

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо, сало и хлеб пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, перец, соль, 1 яйцо, муку, 30 г панировочных сухарей. Фарш перемешать, сформовать из него котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, полить взбитыми яйцами и обжарить на жире с обеих сторон.

Шницель из говяжьей печени с изюмом

500 г говяжьей печени

100 г изюма

100 мл растительного масла

2 ст. л. молока

2 стручка острого перца

2 луковицы

2 яйца

2 ст. л. муки

соль по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать порционными кусками, посолить, смешать с тертым луком и мелко нарезанным острым перцем, положить в сковороду, влить немного воды и тушить в течение 10 минут, добавив растительное масло. Яйца взбить с молоком и мукой, добавить соль, изюм, перемешать и покрыть приготовленным тестом тушеную печень, после чего закрыть сковороду крышкой и держать блюдо на огне до готовности в течение 10–12 минут.

Баранина, запеченная с цветной капустой

500 г цветной капусты

200 г отварной баранины

50 г курдючного жира

3 ст. л. молока

2 яйца

1 луковица

1/2 стакана муки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Капусту отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кусочками. В глубокую сковороду с растопленным жиром положить нарезанный кольцами лук, капусту, ломтики отварной баранины, посолить, поперчить и перемешать. Яйца взбить с молоком, добавить муку и полить приготовленным тестом смесь. Поставить сковороду в умеренно разогретую духовку на 10 минут.

Спаржа с жирной бараниной

400 г спаржи

150 г жирной баранины

50 г сливочного масла
1 ст. л. тертого сыра
сок 1/2 лимона
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Очищенную спаржу отварить в подсоленной воде. Жирную баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, положить в сковороду, добавить сливочное масло и обжаривать в течение 5–7 минут. Затем влить немного воды и тушить до готовности на слабом огне.

Выложить на блюдо спаржу, сверху положить кусочки мяса, сбрызнуть лимонным соком, посыпать тертым сыром и подать к столу.

Отварной сельдерей с бараниной под острым соусом
500 г корней сельдерея
300 г отварной баранины
3 ст. л. оливкового масла
2 яичных желтка
1 стакан молока
1 ч. л. горчицы
1 ч. л. муки
1/2 пучка зелени петрушки
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Для приготовления соуса в теплое молоко насыпать муку, добавить соль, взбитые яичные желтки, горчицу и варить, помешивая, на слабом огне до загустения. Затем добавить оливковое масло и молотый черный перец.

Корни сельдерея посолить, затем отварить, нарезать ломтиками, смешать с кусочками мяса, уложить на блюдо, полить соусом и украсить зеленью петрушки.

Тушеная баранина с луком-пореем
700 г лука-порея
300 г баранины
50 г топленого масла
1 стакан сливок
1 ст. л. муки
соль и красный молотый перец по вкусу
Способ приготовления

Баранину нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить и обжарить в топленом масле до золотистого цвета. Добавить крупно нарезанный лук-порей, влить немного воды и тушить в течение 20 минут, после чего добавить муку, влить сливки, довести до кипения, снять с огня и подать к столу.

Хасиб, жаренный с овощами

500 г хасиба

100 г бараньего сала

6 болгарских перцев

2 луковицы

2 ч. л. 3 %-ного уксуса

1 ст. л. аджики

1 пучок зелени петрушки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Болгарский перец, хасиб и сало нарезать крупными кусками, лук – кольцами, нанизать вперемежку на шампуры, посолить, сбрызнуть уксусом, поперчить и обжарить над раскаленными углями. Затем смазать аджикой, посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Яблоки, фаршированные бараниной

300–400 г фарша из баранины

8 яблок

3 ст. л. белого сухого вина

1 луковица

1 ст. л. жира

1/2 ч. л. черного молотого перца

соль по вкусу

Способ приготовления

Фарш из баранины смешать с тертым луком, поперчить, посолить, перемешать, положить на сковороду, добавить жир, влить вино и тушить на сильном огне 5–7 минут.

Из очищенных яблок вынуть сердцевину и заполнить отверстия готовым фаршем. Фаршированные яблоки уложить на смазанный жиром противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Баранина с тушеным рисом

400 г жирной баранины

300 г риса

50 г топленого масла

50 г курдючного жира

1 ст. л. муки

1 луковица

1/2 стакана мясного бульона

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, посыпать мукой и обжарить в курдючном жире до золотистого цвета. Затем добавить нашинкованный лук, влить бульон и

тушить до готовности. Топленое масло разогреть в кастрюле, положить рис, перемешать, налить 2–3 стакана воды, добавить соль и довести до готовности в умеренно разогретой духовке. Рис выложить горкой на блюдо, сверху поместить ломтики баранины, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Баранина, сваренная на пару

1 кг баранины

6 клубней картофеля

1 ч. л. молотого тмина

соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Очищенный картофель разрезать на 4 части, мясо нарубить крупными кусками. Картофель положить в дуршлаг, сверху поместить куски мяса, посолить, поперчить и накрыть влажной салфеткой. Кастрюлю заполнить на 2/3 водой. Воду довести до кипения, закрепить над кастрюлей дуршлаг с картофелем и мясом, заложить щель между дуршлагом и краями кастрюли влажной салфеткой, закрыть дуршлаг крышкой и варить на пару в течение 1,5–2 часов. Подать к столу, посыпав молотым тмином.

Жареная баранья лопатка

1 баранья лопатка

50 г топленого масла

2 ст. л. растительного масла

2 дольки чеснока

1/2 ст. л. муки

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Баранью лопатку смазать топленым маслом, натереть чесноком, посыпать солью, перцем, положить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 1,5 часов на умеренном огне. Затем вынуть лопатку и обжарить ее на растительном масле до золотистого цвета. Для приготовления соуса кастрюлю, в которой варилось мясо, снова поставить на огонь и уварить бульон до 1/4 первоначального объема, затем добавить муку,

размешать и довести до кипения. Обжаренную лопатку выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Барашек, жаренный по-марокканski

туша 1 барана

500 мл оливкового масла

500 г сливочное масла

4 ст. л. молотого шафрана

3 ст. л. молотого тмина

3 ст. л. молотого душистого перца

3 ст. л. молотого имбиря
2 ч. л. молотого красного перца
2 ч. л. молотого розмарина
2 ч. л. молотого лаврового листа
2 ч. л. молотого чабреца
соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную тушу барана посолить, насадить на жердь длиной около 3 м, воткнув ее сзади и выведя под шеей. Шею и ноги барана крепко привязать к жерди.

В яме глубиной 40–50 см развести огонь, вбить по краям ямы рогатины так, чтобы они возвышались над огнем на 40–50 см, и, когда огонь прогорит и образуются угли, положить на рогатины жердь с бараном и время от времени поворачивать ее.

Оливковое масло нагреть, растопить в нем сливочное масло, добавить шафран, тмин, душистый и красный перец, имбирь, чабрец, розмарин, лавровый лист, и перемешать. По мере жаренья смазывать этой смесью тушу барана со всех сторон. Через 2–3 часа готовую тушу нарезать крупными кусками и подать к столу.

Жареная баранья нога

баранья нога
150 г топленого масла
10 клубней картофеля
8 болгарских перцев
сок 3 лимонов
1 пучок зелени петрушки
1 пучок зелени кинзы
2 ч. л. аджики
1 ч. л. молотого шафрана
1 ч. л. молотого черного перца
1/2 ч. л. корицы
соль по вкусу

Способ приготовления

Баранью ногу разрубить на несколько крупных кусков, смазать 100 г топленого масла, посолить, посыпать перцем, корицей, шафраном, уложить на противень вместе с очищенным и разрезанным пополам картофелем.

Для приготовления соуса смешать оставшееся топленое масло, лимонный сок, аджику и 1 стакан воды.

Мясо и картофель полить соусом и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 45 минут, поливая время от времени выделяющимся жиром. Затем положить на противень очищенный от семян болгарский перец, запекать в течение 10 минут.

Готовое мясо и овощи выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью петрушки и кинзы и подать к столу.

Рубленые котлеты из баранины

400 г баранины

100 г бараньего сала

100 г панировочных сухарей

50–80 г бараньего жира

50 г муки

50 г белого хлеба

3 яйца

2 дольки чеснока

1 луковица

соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо, сало и хлеб пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, перец, соль, 1 яйцо, муку, 30 г панировочных сухарей. Фарш перемешать, сформовать из него котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, полить взбитыми яйцами и обжарить на жире с обеих сторон.

Мосли по-марокканski

баранья нога

500 г картофеля

100 г сливочного масла

1 ст. л. муки

1 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. 3 %-ного уксуса

несколько веточек петрушки

1/2 ч. л. молотого шафрана

соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

В подготовленной бараньей ноге сделать глубокие надрезы. Соль, уксус, молотый черный перец и шафран залить 1 стаканом воды, перемешать и полить мясо приготовленной смесью. Мясо и разрезанный пополам очищенный картофель уложить на посыпанный мукой противень, добавить нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в сильно разогретую духовку и запекать до готовности, сбрызгивая время от времени разведенным в 1 стакане воды лимонным соком. Подать к столу, украсив веточками петрушки.

Мшалаут

500 г баранины

1 ч. л. молотого красного перца

1 лимон

1 лавровый лист

1/4 ч. л. молотого шафрана
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления
Мясо нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем и шафраном, положить в кастрюлю, влить 1,5 стакана воды, добавить лавровый лист и тушить до готовности. Подать к столу, украсив ломтиками очищенного лимона.
Кабама
1 баранья лопатка
500 г картофеля
200 мл оливкового масла
1 луковица
1 ст. л. томатной пасты
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления
Баранью лопатку разрубить на 5–7 кусков, посолить, поперчить, положить в кастрюлю, добавить 100 мл оливкового масла, измельченный лук и обжаривать в течение 20 минут. Затем влить разведенную 2 стаканами воды томатную пасту и тушить на среднем огне до готовности, добавляя время от времени воду. Картофель разрезать на 4 части, посолить, обжарить в оставшемся оливковом масле, затем положить в кастрюлю с мясом, влить немного воды и тушить на среднем огне в течение 15 минут.
Бараньи ребрышки на листьях салата
500 г бараньих ребрышек
100 г топленого масла
3–4 ст. л. панировочных сухарей
2 яйца
1 пучок салата
1/2 ч. л. молотого красного перца
соль по вкусу
Способ приготовления
Бараньи ребрышки нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в панировочных сухарях и обжарить до готовности в топленом масле. Листья салата разложить на блюде, сверху положить жареные бараньи ребрышки и подать к столу.
Таджин с помидорами
3 кг помидоров
1 кг баранины
100 мл растительного масла
1 пучок зелени петрушки
1/2 ч. л. молотого имбиря

1/4 ч. л. молотого шафрана
соль по вкусу
Способ приготовления
Мясо разрезать на 10 кусков, положить в кастрюлю, посолить, посыпать имбирем и шафраном, влить растительное масло и немного воды и тушить, помешивая, до готовности. Затем вынуть из кастрюли мясо, положить в нее очищенные от кожицы и разрезанные на 4 части помидоры, добавить измельченную зелень петрушки и тушить, помешивая, до загустения. Затем положить мясо, тушить 10–15 минут, после чего подать блюдо к столу.
Кефта, жаренная в масле
300 г баранины
200 мл оливкового масла
200 г картофельного пюре
3 пучка зелени петрушки
3 ст. л. муки
1 яйцо
2 луковицы
соль и черный молотый перец по вкусу
Способ приготовления
Мясо нарезать кусками и пропустить через мясорубку вместе с петрушкой и луком, добавить соль, перец, яйцо, картофельное пюре и перемешать. Из приготовленного фарша сформовать котлеты, посыпать их мукой и обжарить до готовности в оливковом масле.
Кефта, жаренная в духовке
500 г баранины
1 долька чеснока
1 ч. л. молотого черного перца
1 ч. л. тмина
1 яйцо
1 ст. л. топленого масла
1 ст. л. панировочных сухарей
соль по вкусу
Способ приготовления
Мясо нарубить и пропустить через мясорубку, добавить толченый чеснок, соль, перец, тмин, яйцо и перемешать. Из приготовленного фарша сформовать маленькие котлеты, уложить их на смазанный топленым маслом и посыпанный панировочными сухарями противень и поставить в умеренно разогретую духовку на 20 минут.
Сладкий таджин
1 кг баранины
1 кг тыквы

50 мл растительного масла
50 г топленого масла
50 г сахарной пудры
1 ч. л. муки
1 долька чеснока
1 лимон
1 апельсин
1/2 ч. л. корицы
1/2 ч. л. молотого шафрана
1/4 ч. л. молотого имбиря
соль по вкусу
Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусками, натереть чесноком, посолить, посыпать имбирем, шафраном, положить в кастрюлю, добавить растительное масло, влить немного воды и тушить на медленном огне до готовности. Затем добавить разведенную водой муку и довести до кипения.

Тыкву нарезать тонкими ломтиками, положить в глубокую сковороду и тушить, не добавляя воды и помешивая, до полного испарения жидкости. Затем добавить соль, сахарную пудру, корицу, топленое масло и обжаривать в течение 40 минут, не переставая мешать.

Мясо выложить на блюдо, сверху поместить тыкву, полить оставшимся от тушения мяса соусом, украсить дольками лимона и апельсина и подать к столу.

Таджин с овощами и изюмом
500 г баранины
100 г моркови
100 г репы
100 г кабачков
100 г помидоров
100 г изюма
50 мл растительного масла
3 луковицы
1 корень сельдерея
1 пучок зелени укропа
1/2 пучка петрушки
1 ч. л. аджики
сок 1/ лимона
21/2 ч. л. черного молотого перца
1/2 ч. л. красного молотого перца
соль по вкусу
Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками и обжарить в

растительном масле до золотистого цвета. Затем посолить, поперчить, добавить нарезанные кубиками морковь, репу, кабачки, корень сельдерея, измельченный лук и очищенные от кожицы дольки помидоров. Влить немного воды, тушить в течение 30 минут, после чего положить предварительно замоченный изюм.

Через 15 минут посыпать блюдо измельченной зеленью укропа и петрушки, добавить аджику, заправить лимонным соком и подать к столу.

Таджин с яблоками

500 г баранины

500 г зеленых яблок

2 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. муки

1/2 ч. л. молотого шафрана

1/2 ч. л. молотого имбиря

соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю, посолить, посыпать шафраном и имбирем, добавить оливковое масло, влить немного воды и тушить до готовности.

Затем положить очищенные от кожицы и сердцевины и разрезанные пополам яблоки, влить немного воды и тушить в течение 7 минут, затем добавить разведенную в небольшом количестве воды муку и тушить 3–5 минут.

Таджин с айвой

500 г баранины

300 г айвы

2 ст. л. сахара

2 ст. л. топленого масла

1/2 ч. л. молотого шафрана

молотый мускатный орех на кончике

ножа

соль по вкусу

Способ приготовления

Разрезать айву на 4 части, посыпать сахаром, залить холодной водой и отварить до готовности.

Мясо нарезать маленькими кусочками и обжаривать в топленом масле в течение 5 минут, затем посолить, посыпать шафраном и мускатным орехом, влить немного отвара айвы и тушить на слабом огне в течение 20–30 минут. Затем положить айву, влить немного отвара, довести до кипения и подать к столу.

Кефта по-тунисски

500 г баранины

200 г панировочных сухарей
100 мл растительного масла
100 мл томатного соуса
2 луковицы
2 яйца
2 дольки чеснока
1 пучок зелени петрушки
соль и красный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, добавить тертый лук, яйца, панировочные сухари, толченый чеснок, измельченную зелень петрушки, соль и перец. Фарш перемешать и сформовать из него шарики диаметром 3–3,5 см. Обжаривать изделия в растительном масле в течение 10–15 минут, затем подать к столу, полив томатным соусом.

Мешмашия

1 кг баранины 500 г кураги
200 г изюма
4 луковицы
3 помидора
3 ст. л. растительного масла
1/2 ч. л. корицы
1/2 ч. л. молотого душистого перца
соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, добавить очищенные от кожицы и измельченные помидоры, растительное масло, соль, душистый перец, нашинкованный лук, влить немного воды и тушить в течение 45–50 минут. Затем положить предварительно замоченные курагу и изюм, корицу, тушить на слабом огне 20 минут, после чего подать к столу.

Баранина с каштанами и изюмом

500 г баранины
200 г каштанов
150 мл оливкового масла
100 г изюма
50 г гороха
1 ст. л. сахара
соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, после чего добавить сахар, изюм, предварительно замоченные каштаны и горох. Влить немного воды, довести до кипения, убавить огонь до

минимума и тушить в течение 1,5 часов.

Баранина с черносливом и миндалем

600 г баранины
300 г чернослива
100 г обжаренного миндаля
2 ст. л. сахара
2 ст. л. топленого масла
2 ст. л. оливкового масла
1 луковица
1 лимон
1 лавровый лист
1 ч. л. меда
1/2 ч. л. корицы
1/2 ч. л. кунжутного семени
1/4 ч. л. молотого имбиря
1/4 ч. л. молотого шафрана
1/4 ч. л. молотого душистого перца
молотый мускатный орех на кончике ножа соль по вкусу

Способ приготовления

Предварительно замоченный чернослив залить горячей водой и варить в течение 5–7 минут. Смешать шафран, имбирь, мускатный орех и душистый перец, положить смесь в теплую воду, добавить оливковое масло и перемешать. Мясо нарезать тонкими ломтиками и окунуть каждый в приготовленную смесь.

Ломтики мяса посолить, положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить лавровый лист, нарезанный кольцами лук, толченый миндаль, топленое масло и тушить в течение 20–25 минут, после чего положить чернослив, добавить сахар, мед, корицу и кунжутное семя.

Через 5–7 минут разложить приготовленное блюдо по тарелкам, украсить ломтиками очищенного лимона и подать к столу.

Выпечка

Медовые пирожные
500 г муки
500 г абрикосов
500 г сливок
400 г клубники
200 г сливочного масла
100 г меда
100 г сахара
100 г кокосовой стружки
8 яиц
3 ч. л. оливкового масла
3 ч. л. манной крупы
2 апельсина
1/2 ч. л. корицы
Способ приготовления

Для приготовления теста просеянную муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить мед, 2 яйца и корицу. Тесто вымесить до однородного состояния, поставить в прохладное место на 40 минут, затем раскатать в пласт толщиной 1,5 см и распределить по смазанным оливковым маслом и посыпанным манной крупой маленьким формочкам.

Абрикосы освободить от косточек и нарезать тонкими ломтиками. Клубнику разрезать пополам.

Абрикосы и клубнику разложить по формочкам и посыпать кокосовой стружкой.

Для приготовления глазури взбить с помощью миксера оставшиеся яйца, сливки и сахар. Полить приготовленной глазурью изделия и поместить формочки в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать пирожные в течение 15–20 минут, затем остудить, украсить тонкими дольками очищенных апельсинов и подать к столу.

Сливочные колбаски
400 г муки
400 г сметаны
250 г сахара
150 г сливочного масла
6 яиц
Способ приготовления

Для приготовления теста влить в кастрюлю 1,5 стакана воды, добавить размягченное сливочное масло, довести смесь до кипения, остудить, добавить взбитые яйца и муку. Готовое тесто

сформовать в виде коротких колбасок.

Выложить колбаски на смазанный маслом противень и поместить в разогретую до 200 °С духовку на 15–20 минут. Изделия остудить, сложить горкой на блюде и полить кремом, приготовленным из сметаны, взбитой с сахаром.

Песочный пирог

450 г сахара

400 г муки

250 г маргарина

200 г яблочного повидла

100 г клубники

2 яичных белка

2 киви

2 ч. л. манной крупы

1 яйцо

1 пакетик ванильного сахара

1/2 ч. л. чайной соды

1/4 ч. л. корицы

Способ приготовления

Растопленный маргарин смешать со 150 г сахара, добавить взбитое яйцо, соду, ванильный сахар. Полученную массу вымешать в течение 15 минут, затем всыпать муку, замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 4–5 мм и вырезать круглые коржи.

Каждый корж выложить в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10–15 минут.

Для приготовления крема влить в кастрюлю 100 мл воды, положить оставшийся сахар и варить, помешивая, на слабом огне до загустения. Остудить сироп и добавить взбитые белки. Готовым кремом промазать испеченные коржи.

Изделие выложить на блюдо и смазать сверху яблочным повидлом, смешанным с корицей.

Готовый пирог нарезать порционными кусками и украсить каждый ягодами клубники и тонкими ломтиками киви.

Клубничный бисквит

1 кг клубники 600 мл сливок

300 г сахара

200 мл молока

100 г муки

50 г сливочного масла

2 яйца

2 ст. л. клубничного варенья

2 ч. л. оливкового масла

1 ч. л. желатина

1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Яичные белки взбить с 50 г сахара. Желтки растереть с 50 г сахара добела, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар, тщательно перемешать, затем ввести яичные белки.

Готовое тесто выложить в смазанную оливковым маслом форму и выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 25–30 минут.

Изделие охладить и разрезать на два пласта.

Для приготовления молочной помадки развести в молоке 100 г сахара и варить, помешивая, на слабом огне до загустения. 500 мл сливок взбить с 50 г сахара и соединить полученную массу с приготовленной помадкой и предварительно разведенным желатином.

Нижний бисквитный корж смазать клубничным вареньем, сверху положить 500 г нарезанной клубники, залить кремом и накрыть вторым коржом.

Оставшиеся сливки взбить с сахаром и покрыть этой массой второй корж. Сверху выложить нарезанную клубнику.

Бисквит поставить на 1 час в прохладное место, затем подать к столу.

Грибия

400 г муки

300 г сгущенного молока

300 г сливочного масла

250 г топленого масла

200 г сахара

100 г манной крупы

100 г молотого миндаля

100 г клубники

50 г ядер грецких орехов

2 ч. л. сливочного масла

2 ч. л. клубничного сиропа

1 пакетик ванильного сахара

1/2 ч. л. корицы

Способ приготовления

Размягченное топленое масло положить в кастрюлю, добавить сахар и взбить до образования пенистой беловатой массы, после чего положить просеянную муку, манную крупу и молотый миндаль.

Замесить тесто и положить его в прохладное место на 1 час, затем разделать на куски размером с куриное яйцо и сформовать

из каждого шарик.

Придать изделиям коническую форму с плоским основанием, верх каждого посыпать измельченными ядрами грецких орехов и корицей и уложить на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10–12 минут, затем охладить, выложить на блюдо, полить кремом. Каждое пирожное украсить ягодой клубники.

Для приготовления крема сливочное масло размягчить, взбить, добавить сгущенное молоко, клубничный сироп и ванильный сахар. Взбить смесь с помощью миксера до получения густой пышной массы.

Пирог из манной крупы

200 г сахара

200 г грушевого повидла

150 г манной крупы

100 г молотого миндаля

100 г сливок

20 г сливочного масла

6 яиц

1 ст. л. муки

сок 1 лимона

Способ приготовления

Яичные желтки растереть со 150 г сахара, добавить лимонный сок, муку, манную крупу, взбитые белки. Тесто перемешать, выложить в смазанную маслом форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 40–50 минут.

Остывший пирог разрезать на 3 пласта. Коржи смазать повидлом, посыпать молотым миндалем и уложить друг на друга. Верхний корж украсить взбитыми с оставшимся сахаром сливками.

Десерты

Персики с ореховой начинкой

300 г персиков

150 г ядер грецких орехов

4 ст. л. сметаны

3 ч. л. сахара

Способ приготовления

Персики разрезать пополам, освободить от косточек. Для приготовления начинки сметану взбить с сахаром, добавить измельченные ядра грецких орехов.

Каждую половинку персиков наполнить приготовленной начинкой, выложить на блюдо и подать к столу.

Рис с черносливом

200 г чернослива

100 г риса

50 г сливок

3 ст. л. сахара

2 ст. л. сахарной пудры

1 ч. л. лимонного сока

Способ приготовления

Рис обжарить на раскаленной сковороде до золотистого цвета, залить 1 стаканом горячей воды, добавить предварительно замоченный чернослив, сахар, лимонный сок и варить на слабом огне до готовности.

Выложить рис с черносливом горкой на блюдо, сверху поместить взбитые с сахарной пудрой сливки.

Миндаль в шоколадной глазури

300 г миндальных орехов

250 г сахара

250 мл молока

1 ст. л. порошка какао

1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления

Молоко налить в кастрюлю, добавить сахар и варить, помешивая, до загустения. Затем положить разведенный в небольшом количестве воды порошок какао, перемешать, снять с огня, охладить и взбивать с помощью венчика до тех пор, пока глазурь не посветлеет.

Миндальные орехи обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, полить приготовленной глазурью и подать к столу.

Шоколадный творог с изюмом

400 г творога
250 г сахара
200 г сливочного масла
100 мл молока
100 г изюма
3 ст. л. порошка какао
1 яйцо
1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Молоко налить в кастрюлю, добавить сахар и нагревать на среднем огне до полного растворения сахара, затем ввести взбитое яйцо и разведенный в небольшом количестве воды порошок какао. Полученный сироп остудить и смешать с предварительно замоченным изюмом. Добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар, взбить с помощью миксера и соединить с протертым через сито творогом.

Клубника со сливочным кремом

500 г клубники
250 г сахара
200 г сливочного масла
100 мл молока
1 яйцо
1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Молоко налить в кастрюлю, добавить сахар, размешать и нагревать на слабом огне до полного растворения сахара. Затем ввести взбитое яйцо и варить, помешивая, в течение 1–2 минут. Полученный сироп охладить до температуры 25–30 °С. Размягченное сливочное масло соединить с сиропом, добавить ванильный сахар и взбить миксером. Подготовленную клубнику разложить по формочкам, залить приготовленным кремом и подать к столу.

Персики в сметанном креме

500 г персиков
250 г сметаны
100 г сахарной пудры
2 ст. л. молотых грецких орехов
1 пакетик ванильного сахара
1 ч. л. желатина

Способ приготовления

Сметану соединить с сахарной пудрой, добавить ванильный сахар, оставить в прохладном месте на 1 час и взбить с помощью миксера. Затем ввести растворенный в небольшом количестве воды желатин и продолжать взбивать в течение 3–4 минут.

Персики разрезать пополам, удалить косточки, разложить по креманкам, сверху поместить приготовленный крем и украсить молотыми грецкими орехами.

Яблоки, фаршированные изюмом

5–6 яблок

2 ст. л. изюма

2 ст. л. сахара

1 яйцо

1 ч. л. оливкового масла

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Для приготовления начинки предварительно замоченный изюм соединить со взбитым с сахаром яйцом, добавить размягченное сливочное масло и перемешать.

С помощью специальной выемки удалить у яблок сердцевину, наполнить углубление приготовленной начинкой. Яблоки уложить на смазанный оливковым маслом противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 минут. Подать к столу, посыпав сахарной пудрой.

Напитки

Фруктово-ягодный напиток с медом

100 г сливы

100 г вишни

3 ст. л. меда

2 груши

1–2 листика мяты

1 яблоко

1 бутон гвоздики

1/4 ч. л. корицы

Способ приготовления

Сливы, вишню, нарезанные дольками яблоко и груши перемешать с медом и оставить на 2 часа.

В кипящую воду положить мяту, гвоздику, корицу, варить 3–5 минут, затем снять с огня и процедить. Залить полученным отваром ягоды и фрукты с медом и оставить на 2 часа, после чего напиток охладить и разлить по стаканам, положив в каждый по несколько ягод и ломтиков фруктов.

Миндальное молоко

400 мл молока

100 г молотого миндаля

50–60 г сахара

30–40 г сливок

ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, добавить сахар, молотый миндаль, ванилин, нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 1–2 минут. Затем охладить и разлить по чашкам, добавив в каждую немного сливок.

Молочно-вишневый коктейль

100 г мороженого

100 г вишни

8 ст. л. вишневого сиропа

4 стакана молока

1/2 пакетика ванильного сахара

пищевой лед

Способ приготовления

Мороженое размешать в молоке, добавить вишневый сироп, ванильный сахар. Полученную смесь взбить с помощью миксера, разлить по бокалам, положив в каждый по несколько ягод очищенной от косточек вишни и по кусочку пищевого льда.

Клубничный мусс с молоком

1 л молока
300 г клубники
300 г сахара
100 г манной крупы
Способ приготовления

Подготовленную клубнику размять, добавить немного воды и отжать сок через марлю.

Выжимки залить 2 стаканами воды, довести до кипения и варить 5 минут на слабом огне. Отвар слить, добавить в него манную крупу и варить в течение 20 минут, после чего положить сахар, довести до кипения и снять с огня. Готовую массу остудить, смешать с клубничным соком и взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 2 раза.

Приготовленный мусс поместить на 2–3 часа в прохладное место, затем разбавить молоком, разлить по бокалам и подать к столу.

Чай из листьев облепихи и земляники
2–3 листика облепихи
2–3 листика земляники
1 ч. л. зеленого чая
1/2 ч. л. сушеной мяты
сахар по вкусу
Способ приготовления

Заварочный чайник обдать кипятком, положить в него листики облепихи, земляники и мяту. Залить горячей водой на 1/3 объема, перемешать и дать настояться в течение 3 минут. Затем положить в чайник зеленый чай, добавить кипящую воду, накрыть чайник салфеткой и оставить на 20 минут, после чего процедить.

Заварку разлить по пиалам, положить сахар, разбавить горячей водой и подать к столу.

Горячий молочный напиток
400 мл молока
2 ст. л. сиропа шиповника
2 ч. л. лимонного сока
2 ч. л. тертого шоколада
1 ч. л. меда
1/2 пакетика ванильного сахара
Способ приготовления

В горячее молоко положить ванильный сахар, мед, влить сироп шиповника, лимонный сок, перемешать, разлить по пиалам, положив в каждую немного тертого шоколада, и подать к столу.

Апельсиновый кисель с медом

400 мл апельсинового сока
3 ст. л. сахара
2 ст. л. картофельного крахмала
2 ч. л. меда
2 ч. л. лимонного сока
1 апельсин
1/4 ч. л. корицы

Способ приготовления

Апельсиновый сок налить в кастрюлю, влить 0,5–0,6 л воды и лимонный сок, добавить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, сахар, мед, корицу и, помешивая, довести до кипения. Затем охладить и разлить по чашкам, положив в каждую дольку очищенного от кожуры апельсина.